



## Prados Colección Garnacha

D.O. Campo de Borja  
**TINTO VARIETAL**

 Premium

 **Garnacha**

 Artesanal

 Pisado tradicional de la uva

 10 meses



### Historia

Pagos del Moncayo es la única bodega que decidió volver a las raíces, no sólo enológicas si no históricas, poniendo un pie en Vera del Moncayo a las puertas del Monasterio de Veruela; cuna del vino en el Campo de Borja y lugar que vio nacer los primeros vinos de Garnacha en el siglo XIII. La familia Aibar pondría la primera piedra de la bodega en 2006, volviendo a las técnicas centenarias de lagares abiertos y pisado tradicional que junto con un minucioso control del rendimiento del viñedo dotan de la máxima calidad a los reconocidos varietales sostenibles de Prados.

### Viñedo

- La Corona en Magallón (zona baja de Campo de Borja).
- El viñedo más antiguo de la familia Aibar.
- 350-450 metros de altitud.
- BIO cultivo y control del rendimiento para no sobrepasar los 6,000 kg/ha. Se descarta el 50% de los racimos para asegurar la máxima calidad de las uvas restantes.

### Vinificación

- Vendimia manual en pequeñas cajas de 19 kg.
- Maceración y fermentación alcohólica a baja temperatura en lagares abiertos de 3 toneladas, durante 1 semana.
- Pisado tradicional de la uva en lagares abiertos para obtener el máximo carácter del mosto flor y minimizar el daño a pieles y pepitas.
- Fermentación maloláctica en barrica.
- 10 meses en barrica de roble francés y americano.

### Nota de cata

Color rubí oscuro. Prados Colección Garnacha es la verdadera expresión de la Garnacha mediterránea, ofreciendo el característico sabor afrutado de la variedad, mientras preserva la frescura, consecuencia de la influencia del Moncayo en la naturaleza del viñedo. Es precisamente esta cercanía lo que hace aparecer esos matices de "garrigue" como el romero y el tomillo que invita a seguir bebiendo. Su paso por barrica agrega notas especiadas de vainilla y café que, junto con su gran equilibrio, complejidad y taninos redondos, crean un gran vino.

### Maridaje y servicio

Carnes rojas y guisos. Servir a 14 °C.

### Premios

**Medalla de Oro**, Grenache du monde 2017

**94 Puntos**, Guía Proensa 2017

**93 Puntos**, R. Parker - The Wine Advocate, Issue #175

**92 Puntos**, Guía Gourmets 2018

