

CARLOS RUBEN

LA VOZ DE LA GARNACHA

LA CUNA 2017

Hola,

Me llamo Rubén, Carlos Rubén, soy un enólogo español y mi variedad de uvas favorita es la garnacha. Me encantan todas las facetas de esta variedad de uvas única, que puede dar uvas blancas, grises o tintas. Ofrece muchas opciones, que es exactamente la característica con la que mi buen amigo Mark, solía desafiarme: seguir la senda de la garnacha por toda España y más. Elaborar vinos magníficos, procedentes de una amplia gama de terruños. Mark me ha apodado *La voz de la garnacha* y es todo un reto estar a la altura de un título así, pero inmediatamente supe que quería dar lo mejor de mí mismo.



MEDALLAS

Oro Mundial Bruselas

LA HISTORIA

La cuna de la garnacha blanca se encuentra en la Terra Alta, una hermosa zona de colinas repletas de viñas de garnacha blanca. Esta tenía que ser **la versión blanca de La Cuna**, eso me parecía claro. En la Terra Alta, me quedé completamente asombrado por los deliciosos ácidos producidos en algunas de las fincas. No me di cuenta en aquel momento, pero sería muy útil más tarde.

Hermosas laderas llenas de viejas cepas bajas, pura fruta blanca, mineralidad y exquisita redondez. Una región con influencias mediterráneas y continentales, adorada por Picasso por su belleza tranquila y sobria, La Cuna.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Fecha de vendimia: Primeras 2 semanas de Septiembre

Clasificación: Terra Alta DO

Origen de la uva: Terra Alta

Variedades: 100% Garnacha

Vinificación: Fermentación a baja temperatura durante treinta días seguido de un mes de envejecimiento en las lías.

Crianza: No

Enólogo: Ruben Magallanes

NOTAS DE CATA

Hermoso color amarillo-verde. Aromas intensos a rosa blanca, jazmín y manzanilla. Rico en sabor pero pura elegancia.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 9-11°C

MARIDAJE: pescado, patés, arroz, quesos ligeros, ensaladas.

ANÁLISIS

Alcohol: 13,20 % vol

pH: 3,22

Acidez Total: 5,35 g/l

Azúcar Residual: 0,86 g/l

SO2 Total: 103 mg/l