

GARGANTA DEL ÁGUILA

Garganta del Águila comes from the region of Alto Alberche. A small area in the province of Ávila, in the North of Madrid. This is a beautiful natural park called **Sierra de Gredos**. A mountainous area with granite soils. A landscape of pine trees, scrubs, holm oaks and small vineyards of **Garnacha**. This singular, unique vineyards is what we elaborate for Garganta del Águila. Garnacha is a versatile variety and it adapts perfectly to many climates and soils. Maybe the Garnachas from Gredos are the most unknown. Altitudes are above **1.000 metres** and it is a mountainous area. Soil is very poor and mainly granite, with outcrops of granite rocks. So this is the substrate of the roots, they grow up as they break down the rocks. All are **old vineyards** and all pruning in **gobelet**.

Garganta del Águila procede de la comarca del Alto Alberche. Una pequeña zona de la provincia de Ávila, en el norte de Madrid. Este es un hermoso parque natural llamado Sierra de Gredos. Zona montañosa con suelos graníticos. Un paisaje de pinos, matorrales, encinas y pequeños viñedos de garnacha. Este viñedo singular y único es el que elaboramos para Garganta del Águila. La garnacha es una variedad versátil y se adapta perfectamente a muchos climas y suelos. Quizás las garnachas de Gredos sean las más desconocidas. Las altitudes superan los 1.000 metros y es una zona montañosa. El suelo es muy pobre y mayoritariamente granítico, con afloramientos de rocas graníticas. Este es el sustrato de las raíces, crecen a medida que rompen las rocas. Todos son viñedos viejos y todos podados en vaso.

Grape variety | Variedad: Garnacha from old vines. | Garnacha de viñas viejas.

Soils | Suelos: granitic soils. | Suelos graníticos.

Location | Ubicación: Sierra de Gredos, in the North of Madrid, at 1007 metres. | Al norte de Madrid en la Sierra de Gredos, a 1.007 metros de altitud.

Winemaking process | Elaboración: fermentation with indigenous yeasts in concrete tanks and ageing for 12 months in concrete tanks. | fermentación con levaduras indígenas en depósitos de hormigón y maduración por 12 meses en depósitos de hormigón.

Tasting notes | Notas de cata: violet red, bright, with light layer. On the nose, medium intensity, with very fresh aromas of dried herbs, thyme, lavender and a memory of very fresh fruit. A livery and cheerful mouth with a medium finish that leaves a light memory of the mount. | color rojo violáceo de capa fina. Intensidad media en la nariz con aromas frescos a hierbas secas, tomillo, lavanda y un recuerdo de fruta fresca. La boca es fresca y profunda con un recuerdo a la roca de la montaña.

Pairing | Gastronomía: perfect for tapas, charcuterie y cheeses. Is also ideal for exotic food, spicy dishes. Traditional dishes based on legumes. | ideal para tapas, embutidos y quesos. También para platos exóticos y especiados, así como legumbres de temporada.

