

# Wild Garnacha

Latido de Sara, Navarra, Spanien



## Traubensorte: Garnacha

### Geschichte

Mit ihrer Firma Sarah Selections vermarktet Sarah Martinez-Lagos gemeinsam mit Ihrem Ehemann Leon kleine Weingüter aus verschiedenen Regionen Spaniens. Im Jahre 2015 hat sie sich einen Traum verwirklicht und erstmals eigene Weine aus ihrer Heimat Navarra produziert. Sie nennt Ihre Kollektion Latido de Sara was soviel bedeutet wie „Herzschlag von Sara“ – dies zu Ehren ihres verstorbenen Vaters, der sie stets ermutigte ihren eigenen Weg zu gehen. Gekellert werden die Weine im Keller von San Martin de Unx, einer der ältesten Kellerei in der Provinz Navarra. Als önologischen Berater konnte Sie Carlos Fernandez vom Rioja-Weingut Labastida gewinnen. Die Weine stammen von alten Garnacha- und Tempranillo-Reben, welche auf 650 Meter über Meer wurzeln. Es sind fruchtbetonte Weine, welche die Natur und das Terroir der Provinz Navarra wunderbar widerspiegeln.

### Vinifikation/Ausbau

Der Wild Garnacha wird aus 100% Garnacha-Trauben von ca. 30-35jährigen Reben, welche auf kalkhaltigen Tonböden wachsen, gekellert. Es wird auf einen kleinen Ertrag geachtet. Die Vergärung erfolgt im Edelstahltank bevor der Wein für 4 Monate in Barriques, teils aus amerikanischer und teils aus Navarra-Eiche, ausgebaut wird.

### Degustation

Der Latido Wild Garnacha zeigt sich mit einem tiefen Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase begeistern Aromen von süßen roten Beeren, schwarzer Kirsche, etwas Karamell, Orangenzesten und würzige Noten von Pfeffer und orientalischen Gewürzen. Am Gaumen wiederum viel Frucht gepaart von würzigen Anklängen nach Vanille, leicht floralen Noten einem balsamischen Mundgefühl, samtigen Gerbstoffen und einer animierenden Säurestruktur. Ein harmonischer Rotwein mit einem wunderbar erfrischenden Finale. Der berühmte Weinkritiker James Suckling bewertete den Jahrgang 2016 mit tollen 91/100 Punkten.



Leon und Sarah von Latido de Sara