



Garnacha del Bajo Aragón con mucha franqueza

De la flamante bodega familiar de Alcañiz Ignacio Guallart de Viala salen unos vinos muy honestos y francos, como ya hemos destacado en estas mismas páginas en alguna ocasión. No tienen demasiadas referencias en su porfolio, pero todas tienen una buena relación entre la calidad y el precio. Son vinos alegres y festivos, que no tienen otra aspiración que agradar y dar juego en el maridaje de alimentos, lo cual no es impedimento para que su calidad se haya visto reconocida con varios premios, como la medalla de plata que obtuvo Viña Valdehueso 2015 en el Concurso Garnachas del Mundo.

Este joven de la añada 2016 se elabora con uvas de garnacha, variedad que tiene una gran expresividad en el Bajo Aragón, indicación geográfica protegida a la que está acogida esta bodega. Frutos rojos y negros con tonos florales componen un abanico olfativo caracterizado por su elegancia y, sobre todo, por su franqueza. Con carnes a la brasa va que ni pintado.

El precio de venta al público es de 6 euros por botella. Desde la tienda 'online' de la bodega lo envían a domicilio a partir de tres botellas como mínimo.