

### SELECCIÓN ENERO 2018

#### LAS GARNACHAS DEL RINCÓN

“El mineralismo va a llegar...”

Con Las Garnachas del Rincón estrenamos año y vino, la nueva creación de El Rincón que hoy presentamos en primicia para nuestros socios, suscriptores y amigos.

El Rincón es un consolidado proyecto enológico enmarcado en la comarca de Aldea del Fresno, al amparo de la DO Vinos de Madrid, nacido de manos de Don Carlos Falcó, Marqués de Griñón, pionero en la modernización de la viticultura y elaboración del “nuevo” vino español.

La familia Falcó se afanó en la recuperación del esplendor vitícola de la finca, replantando sus suelos con aquellas Garnachas Tintoreras que tantos reconocimientos cosechó en épocas pasadas, y que hoy se conjugan en este novísimo vino.



### PROMOCIÓN PARA SOCIOS

HASTA UN 22% DE DESCUENTO

**6 botellas:**

Precio en tienda: 51,00€

**PRECIO 39,90€**

**3 botellas:**

Precio en tienda: 26,00€

**PRECIO 23,00€**

### DESCRIPCIÓN PERSONAL

José Luis Becerra y Olmedo.

“Estas viñas se asientan sobre un suelo fresco y ácido de naturaleza granítica en descomposición, lo que le confiere a los vinos una brillantez, una frescura y una elegancia propia de vinos de naturaleza atlántica. Destacar de él esa marcada sensación frutal y floral, bien sustentada por una boca de tanino sedoso y de paso vertical que invita a un segundo trago.”

### LAS GARNACHAS DEL RINCÓN 2016

**Bodegas:** Marqués de Griñón, Family Estates – Finca “El Rincón”.

**Zona de Producción:** D.O. Madrid.

**Tipo de Vino:** Tinto Roble (5 meses en barrica de roble francés).

**Uva:** 100% Garnacha Tintorera.

**Tiempo de Guarda:** Esa frescura es para disfrutarla desde ya, por lo que ten una botella siempre a mano...

**Maridaje:** Sensacional con pelo, pluma o escamas; eso sí, carnes sencillas y pescados muy grasos.

**Momento sugerente:** En Tierra Nuestra no vamos a consentir que la odiosa “cuesta de enero” nos robe el placer de poder disfrutar de buenos vinos.

**Temperatura de consumo:** Servir a 17°