

# Dahlia

GARNACHA NEGRA  
VINO GRIS · ORGÁNICO

Dahlia es la flor más admirada por su delicadeza. Fue descubierta en Yucatán y desde entonces representa el deseo de conseguir la belleza y reproducirla más allá de su origen.

El nombre del vino expresa un deseo: atrapar la esencia más fina y bella de la Garnacha.

# Dahlia



ORGÀNIC  
PENEDÈS

# Dahlia

## ORIGEN

El viñedo de La Carrerada está situado en Font-Rubí (Alt Penedès) a una altitud de 285 metros. El tipo de suelo es arcillo calcáreo.



### LA CARRERADA

Año de plantación  
1990

Rendimiento del  
viñedo

8.000 kg/ha

Formación  
Royat

Cosecha  
Manual



## VINO GRIS

El vino gris es el nombre que se da a los rosados muy pálidos que se elaboran mediante un prensado suave y directo. No se realiza ninguna maceración pelicular con las pieles, por lo que la extracción tánica y de color es mínima. Así se obtiene un mosto flor expresivo y delicado que anticipa una gran complejidad.

## GARNACHA NEGRA

En los rosados pálidos, la Garnacha se caracteriza por aportar un carácter afrutado y floral. Se obtienen vinos elegantes y sutiles, con una buena acidez siempre que el viñedo elegido lo permita.

## ELABORACIÓN

La vendimia se realiza de forma manual para preservar al máximo la integridad de la uva y evitar la extracción excesiva de color. Una vez en la bodega, las uvas se enfrían para conservar los aromas más delicados y se prensan suavemente. A diferencia del rendimiento habitual del prensado, que puede llegar hasta el 65 %, nosotros solo extraemos un 40 % del mosto, reservando así la fracción más pura y elegante de la uva.

La fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada para preservar los aromas primarios y capturar toda su riqueza aromática. Una vez fermentado, el vino reposa con sus lías, lo que aporta mayor complejidad, volumen y profundidad en boca.

## SENSACIONES

**En vista:** Rosado muy pálido, con unas tonalidades grises características que le dan nombre.

**En nariz:** Intenso y fragante. Aromas frescos florales (rosa y jazmín) y cítricos (mandarina y naranja). Toques especiados.

**En boca:** Elegante, con notas de frutas rojas y blancas, cremoso y de acidez persistente. Notas salinas.

**Particularidad:** Encontramos aromas propios de vino blanco y tinto que le confieren una personalidad única. Notas cítricas muy refrescantes, atípicas en un rosado mediterráneo. Fusión entre aromas fermentativos (fruta roja) y tiólicos (tropicales).

*"La belleza tiene dos caras. La luz y el misterio, lo evidente y lo oculto. Como una flor enigmática, Dahlia atrae y fascina. Su aroma envuelve con una presencia sutil y, a la vez, intensa."*

## MARIDAJE

Ideal como aperitivo o para acompañar arroces suaves y recetas de pescado o marisco.

Añada	2025
Denominación	DO Penedès
Variedad	Garnacha Negra
Zona de cultivo	Font-rubí (Alt Penedès)
Estilo de suelo	Argilo calcáreo
Altitud	285 metros
Grado alcohólico	12%
Temperatura de servicio	10 °C
Acidez total	5,8 g/L (ácido tartárico)
Ph	3
Azúcar residual	0,8 g/L
SO <sub>2</sub>	70 mg/L Valor máximo de la DO Penedès: 150 mg/L



## FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN



Elaborado de forma sostenible desde el viñedo hasta el Celler. Certificado ecológico por el CCPAE y en acciones medioambientales por la Sustainable Wineries for Climate Protection (SWFCP).

# PREMIOS DAHLIA

---

## Año 2025



Dahlia 2024. Medalla de Oro  
Grenaches du Monde

---

## Año 2023



Dahlia 2022. Medalla de Oro  
Catavinum World Wine & Spirits Competition

---

## Año 2022



Dahlia 2021. Medalla de Oro  
Ecoracimo - Concurso Internacional de vinos ecológicos



Dahlia 2021. Medalla de Oro  
Catavinum World Wine & Spirits Competition

---

## Año 2021



Dahlia 2020. Medalla de Oro  
International Wine Awards

---

## Año 2020



Dahlia 2019. Medalla Gran Oro  
Ecoracimo - Concurso Internacional de vinos ecológicos