**Bodem Bodegas lanza Las Margas Blanco, la vitamina Garnacha que aporta felicidad**

Bodem Bodegas situada en la DOP Cariñena, en el corazón de la Sierra de Algairén, lanza un nuevo vino, Las Margas Blanco. Después de 5 años, la bodega ha creado el complemento perfecto para el que fue su primer vino, Las Margas Tinto. En esta ocasión, Bodem Bodegas nos sorprende con un blanco 100% Garnacha. Un blanco con **vitamina Garnacha** la energía de la naturaleza”, como indica el lema que lo acompañará durante todo el año. Un aporte de felicidad, de esperanza y de ganas de vivir intensamente son los componentes de esta Garnacha de Bodem Bodegas.

El propósito con el que se ha creado este vino es poder expresar en una botella la esencia de la zona de La Sierra de Algairén, cuna de la Garnacha: zona muy peculiar, con terroir singular y con altitudes entre los 500 y los 8000 metros. Para este vino se ha elegido la uva Garnacha blanca por su origen ancestral, por ser una uva muy extendida en la zona, aunque con el paso de los años se dejó de cultivar y se sustituyó por otras variedades más productivas. Actualmente, debido a su potencial se ha conseguido recuperar y volver a plantarse en la zona de Cariñena.

La particularidad del proceso de elaboración de Las Margas Blanco se encuentra en la vinificación y en la crianza. Éstas se realizan por separado: el 75% del mosto fermenta en acero inoxidable, permaneciendo sobre sus lías 4 meses; y el otro 25% del vino permanece durante 4 meses en barricas nuevas de 500 litros. El coupage final se realiza pocos días antes de comenzar la primavera.

En boca destacan frutas de pulpa blanca muy intensas, como el melocotón y el mango, acompañadas de flores, hierbas secas y un fondo de mineralidad debido a ese terroir de suelos arcillosos, calcáreos y profundos. Su sabor es sorprendente ya que nos invita a viajar a otras zonas vitivinícolas mundiales. Es un vino muy envolvente, con un final persistente que nos permite acompañar mucho mejor las comidas. Las Margas Blanco es un vino muy gastronómico por la madera, la grasa, el cuerpo y la acidez del final.

Este lanzamiento sigue poniendo en valor el papel de la mujer en el mundo del vino. Como se puede observar, en la etiqueta aparece la silueta de una señora que lleva un ánfora de cerámica en la cabeza. La cerámica hace referencia a las características del suelo del que nace la uva con la que se elaboran Las Margas Blanco y la zona en la que se encuentra, conocida por el vino y la cerámica. En cuanto a las franjas de la falda simulan las diferentes capas del suelo, ese terroir tan característico en la Sierra de Algairén. Los colores elegidos, una gana cromática verde, están marcado por el tipo de vino que es y la uva que lo compone.

Las Margas Blanco es el resultado del trabajo de muchas personas que han conseguido ampliar la familia de Las Margas, con la intención de estar presente en esos momentos de alegría y felicidad que rodean a una botella de vino. Con esta **vitamina Garnacha**, producida a partir de la naturaleza, Bodem Bodegas, pretende extender esa energía, felicidad y esperanza, que en estos momentos tanta falta nos hace.

**Temperatura de servicio:** 7-9ºC.

**Maridaje:** Un perfecto aliado del cuscus con verduras al curry, el tartar de salmón con aguacate o una moussaka vegetal de berenjena. Las carnes blancas a la parrilla crean una excelente combinación con esta enérgica Garnacha blanca. Saboréala para descubrir los perfiles más auténticos del placer.

**Nota de cata:** En nariz destacan frutas de pulpa blanca, lima, mango junto con hierbas de monte como tomillos, hinojos que lo dotan de una gran complejidad. Paso suave, envolvente, con peso. Nos ofrece una explosión frutal con una acidez viva y toques minerales. Vino muy gastronómico.

**La Bodega, Bodem Bodegas**

Bodem, que significa “suelo” en holandés, realmente simboliza el origen de esta bodega de raíces holandesas. Tras más de 30 años trabajando y viviendo por y para el vino español, la familia Geirnaerdt-van Ekeris, encontró en Cariñena el lugar al que se sentía profundamente unida. Es por ello, que Bodem no es otra bodega más sino un firme compromiso con el vino español, con la variedad Garnacha y en definitiva, con un sueño.

Laderas de Marga en la Sierra de Algairén. Tierras grises, áridas y erosionadas, donde la elegante Garnacha halla su pequeño paraíso. Cariñena es la gran desconocida más allá de las fronteras españolas; la olvidada cuna y lugar de nacimiento de la uva Garnacha, donde la variedad se cultiva desde antes del siglo III a.C. Bodem Bodegas se encuentra en el corazón de la Sierra de Algairén; cuna y lugar de nacimiento de la uva Garnacha.

El primer vino de nuestra bodega Bodem es Las Margas. Las Margas es el inicio de un proceso continuo en el que tenemos la convicción de mejorar año tras año lo anterior, aprovechando nuestra experiencia y conocimiento. En definitiva, soñar con un futuro mejor.

Bodem es una bodega moderna muy orientada a la innovación, capaz de adaptarse a la cambiante demanda del mercado vinícola internacional sin abandonar las tradiciones españolas. El objetivo de esta bodega es producir vinos elegantes y de calidad que no dejen indiferente a nadie.

La bodega produce vinos veganos, que ofrecen la máxima expresión y fuerza de la Garnacha, con una gran profundidad y una tremenda persistencia.

Bodem Bodegas pertenece al grupo de bodegas familiares con raíces holandesas. Axial Vinos tiene dos bodegas más en propiedad: Pagos del Moncayo (DO Campo de Borja) y La Casa de Lúculo (DO Navarra). Las tres bodegas familiares tienen como objetivo hacer vinos de calidad a partir de la uva Garnacha.

**Para más información:**

Marta Labat Lázaro

Teléfono: 660979989

Email: marketing@axialvinos.com

[www.axialvinos.com](http://www.axialvinos.com)

[www.bodembodegas.com](http://www.bodembodegas.com)