



La Nit de les Garnatxes Argila

D.O. Montsant

Varietats:

- 100% Garnatxa

Verema:

- Manual, mitjans de Setembre
- 750 a 1000gr per cep (25-35 hl/ha)

Vinificació:

- Fermentat a temperatura controlada (24-28°C)
- Maceració: 28 dies
- Fermentació alcohòlica i malo làctica en bótes de roure francès
- Filtratge suau

Envelliment:

- 3 mesos en bótes noves de roure francès (300l). Torrat lleuger i mitjà

Sòl:

- Sòl d'argila. Terrenys en zona de llacs que han anat sedimentant per la presència d'aigua. El color roig ve donat per l'oxidació en sòls molt compactes, sense oxigen, on les plantes pateixen i busquen els camins on es filtra l'aigua.
- Sòl de mitjana acidesa.

Producció total:

- Aproximadament 4.000 ampolles (75cl)

Anàlisi:

- 14,5 % vol. Alcohol
- 5,1 g/l acidesa (tartàrica)
- <2 g/l sucre residual

Nota de tast:

- Color cirera picota intens; Estem davant un vi realment complex, amb notes més animals, de sotabosc, i amb un taní que "s'enganxa" en boca. És el vi més salvatge!

Maridatge:

- Accepta tot tipus de maridatges, recomanat per a plats més intensos i carns com el proposat pel Restaurant amb estrella Michelin "Rincón de Diego": Ànec lacat amb gelatina de taronja sobre cruixent de festucs. Es recomana servir entre 15 i 17°C.

