

La Nit de les Garnatxes Argila

D.O. Montsant

Varietats: 100% Garnatxa

Vinyes: 15-40 anys. Altitud: 250 – 500m.

Verema: A mà, mitjans de setembre.

Sòl: Argila. Aquest terreny es va originar per sediments continentals i marins. El color vermell es deu a l'alt contingut en ferro i a la seva oxidació. Sòls molt compactes amb poca filtració d'aigua i acidesa mitjana.

Vinificació: Temperatura de fermentació controlada (27-29 ° C).
Maceració: 21-35 dies. Fermentació alcohòlica i malolàctica en tines d'acer inoxidable.

Criança: breu envelliment en tines i botes fins a l'embotellat.

Producció: 4.000 ampolles (0.75L)

Anàlisi: 14,5 % ABV
4,7 g/l àcid tartàric
2,8 g/l sucres residuals

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’enganya” en boca. És el vi més salvatge!

Maridatge: La Garnatxa és una varietat molt versàtil a l'hora de maridar, i aquest vi no és cap excepció. Tot i així, considerant la força i caràcter d'aquesta Garnatxa de sòl argilós, recomanem obrir aquest vi amb carns a la brasa, xai, guisats, cremes i embotits com la sobrassada.

