

La Nit de les Garnatxes Calissa

D.O. Montsant

Varietats: 100% Garnatxa negra

Vinyes: ceps de 15-40 anys. Altitud: 150 a 450m

Verema: manual, a mitjans de setembre

Sòl: Calissa. Roca fragmentada que crea camins per a que l'arrel cerqui l'aigua. Si plou l'aigua circula ràpidament però si no plou, no hi retenció. Per això les arrels són profundes cercant on el terreny és més compacte.

Vinificació: Fermentació a temperatura controlada (27-29°C).

Maceració: 21-35 dies. Fermentació alcohòlica i malolàctica en tines d'acer inoxidable. Filtrat suau.

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

Producció: 4.000 ampolles (0,75L)

Anàlisi: 14,5 % ABV
4,4 g/l àcid tartàric
1,1 g/l sucres residuals

Nota de tast: color cirera picota intens. Estem davant un vi realment complex, d'aromes més subtils, florals. En boca ens trobem un vi més delicat, elegant i fresc.

Maridatge: la frescor i l'acidesa d'aquesta Garnatxa de Calissa marida perfectament amb ànec, perdiu i peus de porc, on l'acidesa neteja aquests plats més greixosos. Verdura saltejada, tempura i cremes són molt bon companys d'aquest vi.

