

## La Nit de les Garnatxes Calissa

### 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: 21 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 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.
- Sòl de menor 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, d'aromes més subtils, florals. En boca és molt voluminós, complex i mineral i molt persistent.

#### Maridatge:

- Accepta tot tipus de maridatges, recomanat per a plats més fins i suaus com el proposat pel Restaurant amb estrella Michelin "Can Bosch": Crema de pèsols amb botifarra del Perol. Es recomana servir entre 15 i 17°C.

