



## La Nit de les Garnatxes Llicorella

### 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 llicorella. Anomenem llicorella al sòl de pissarra. La roca, ben enfonçada, pateix l'escalfor de l'activitat geològica de la terra i la pressió pel volum de matèria que té al damunt. La pedra s'escalfa i es lamina, estant en contacte permanent amb les arrels.
- És un sòl de notable 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 aromes minerals, balsàmics, més potent i amb més cos i volum. És la nostra garnatxa més mineral!

#### Maridatge:

- Accepta tot tipus de maridatges, recomanat per a plats més potents i minerals com el proposat pel Restaurant amb estrella Michelin "Can Bosch": Bacallà a la llauna cuinat a baixa temperatura amb verduretes. Es recomana servir entre 15 i 17°C.

