

La Nit de les Garnatxes Llicorella

D.O. Montsant

Varietats: 100% Garnatxa negra

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

Verema: A mà, a mitjans de setembre

Sòls: Sòl llicorella. Anomenem llicorella al sòl de pissarra. La roca, ben enfonsada, 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.

Vinificació: Fermentació controlada a (27-29°C). Maceració: 21-35 dies. Fermentació alcohòlica i malolàctica en dipòsits d'acer inoxidable. Filtrat suau.

Criança: 3 mesos en botes de roure francès (300l), de torrat lleuger i mitjà. Posterior criança en tines de ciment. Durant 6 mesos, abans d'embotellar.

Producció: 4.000 ampolles (0.75L)

Anàlisi: 14,5 % ABV
4,9 g/l àcid tartàric
2,3 g/l sucres residuals

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, però considerant les característiques úniques que li aporta el sòl de Llicorella, recomanem obrir aquest vi amb carns vermelles. Entrecots, tàrtar de tonyina, bacallà i *rissotto* amb bolets són molt bons plats per acompanyar aquesta Garnatxa.

