

## 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  
5,1 g/l àcid tartàric  
<2 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.

