

La Nit de les Garnatxes Panal

D.O. Montsant

Varietats: 100% Garnatxa

Vinyes: de 20 a 40 anys. Altitud: entre 150 - 250 m

Verema: a mà, a mitjans de setembre.

Sòl: anomenem *panal* al sòl franc- sorrenc. El vent erosiona la terra de zones costaneres seques, platges, desert... zones àrides on l'arena i els llims permeten que les arrels siguin profundes i trobin la presència de calç.

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

Maceració: 28 dies. Fermentació alcohòlica i malolàctica realitzada en tines de formigó. Filtrat suau.

Criança: envelliment en dipòsits de ciment durant 6 mesos, abans d'embotellar.

Producció: 4.000 ampolles (0.75L)

Anàlisis: 14,5 % ABV
4,4 g/l àcid tartàric
1,3 g/l sucres residuals

Nota de tast: Color vermell robí de mitjana intensitat. Aromes de fruits del bosc. En boca sorprèn amb la profunditat en les notes de fruits vermells: maduixes, cireres, gerds. Cos voluptuós i sedós amb uns tanins molt ben integrats.

Maridatge: Aquesta Garnatxa tant seductora i afruitada, marida perfectament amb taules de formatge, curris suaus, verdures al forn i pasta. Tot i que, recomanem aprofitar l'oportunitat per maridar aquesta Garnatxa amb plats Mediterranis com arrossos, paelles i amanides.

