



## La Nit de les Garnatxes Panal

### 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

#### Envel·liment:

- 3 mesos en bótes noves de roure francès (300l). Torrat lleuger i mitjà

#### Sòl:

- Sòl panal; 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.
- És el sòl de més 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 de fruita madura, elegant i fi en boca. Un vi fàcil de beure...i d'entendre.

#### Maridatge:

- Accepta tot tipus de maridatges, recomanat per a plats més suaus i aromàtics com el proposat pel Restaurant amb estrella Michelin "El Rincón de Diego": Foie amb crema de formatge i quicos. Es recomana servir entre 15 i 17°C.

