

## *La nit de les garnatxes:* **PANAL**

### Nota de tast

*Color de cirera picota intens. 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 que proposa el Restaurant amb estrella Michelin El Rincón de Diego: Foie amb crema de formatge i quicos. Serviu entre 15 i 17°C.

### Varietats

100% Garnatxa



### Elaboració

Fermentació amb temperatura controlada (24-28°C)  
Maceració: 28 dies  
Fermentació alcohòlica i malolàctica en bótes (500 l) de roure francès.  
Filtrat suau

### Envelliment

4 mesos en bótes de roure francès noves (228l)  
Torrat mitjà i lleuger

### Vinyes

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.

### Verema

Manual  
Mitjan setembre  
750 a 1000 gr per cep  
25-35h/ha

### Producció total

4.000 ampolles (0.75 l)

### Premis i mencions

#### **La Guía de vins de Catalunya 2019:**

- La Nit de les Garnatxes Panal 2017: 95p.

#### **James Suckling tasting 2018:**

- La Nit de les Garnatxes Sand/Panal 2016: 92p. This smells of the blackest forest berries with just a hint of anise. A dark, well structured grenache with dry, but rather fine tannins and a long, bright finish. Drink or hold.

#### **La Guía de vins de Catalunya 2018:**

- La Nit de les Garnatxes Panal/Sand 2016: 8.82p.

#### **La Guía de vins de Catalunya 2017:**

- La Nit de les Garnatxes Panal/Sand 2015: 9,09p.

