



## La Nit de les Garnatxes - Arcilla

### D.O. Montsant

#### Variedades:

- 100% Garnacha tinta

#### Vendimia:

- A mano, mediados de Septiembre
- 750 a 1000gr por vid (25-35 hl/ha)

#### Vinificación:

- Fermentación a temperatura controlada (24-28°C)
- Maceración: 28 días
- Fermentación alcohólica i malo láctica en barricas de roble francés
- Filtraje suave

#### Envejecimiento:

- 3 meses en barricas nuevas de roble francés (300l). Tostado ligero i medio

#### Terruño:

- Suelo arcilla; Terrenos en zona de lagos que han ido sedimentando por la presencia de agua...el color rojo viene dado por la oxidación en suelos muy compactos, sin oxígeno, donde las plantas sufren y buscan los caminos donde se filtra el agua.
- Es un suelo de mediana acidez.

#### Producción total:

- Aproximadamente 4.000 botellas (75cl)

#### Análisis:

- 14,5 % vol. Alcohol
- 5,1 g/l acidez (tartárica)
- <2 g/l azúcar residual

#### Nota de cata:

- Color cereza picota intenso. Estamos ante un vino realmente complejo, con notas más animales, de sotobosque, y con un tanino que "engancha" en boca. ¡Es el vino más salvaje!

#### Maridaje:

- Garnacha es una variedad muy versátil a la hora de maridar, y este vino no es una excepción. De todos modos, considerando la intensidad y el amplio cuerpo de esta Garnacha de suelo arcilloso, recomendamos abrir este vino junto a carnes a la brasa, cordero, verduras guisadas y chorizo.

