



La Nit de les Garnatxes Argila

D.O. Montsant

Variedades:

- 100% Garnacha

Vendimia:

- Manual, 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:

- Acepta todo tipo de maridajes, recomendado para platos más intensos y carnes como el propuesto por el Restaurante con estrella Michelin "Rincón de Diego": Pato lacado con gelatina de naranja sobre crujiente de pistachos.

