



La Nit de les Garnatxes - Arena

D.O. Montsant

Variedades:

- 100% Garnacha tinta

Vendimia:

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

Vinificación:

- Fermentado a temperatura controlada (24-28°C)
- Maceración: 21 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 panal; llamamos panal al suelo franco arenoso. El viento erosiona la tierra de zonas costeras secas, playas, desierto...zonas áridas donde la arena y los limos permiten que las raíces sean profundas y encuentren la presencia de cal.
- Es el suelo de más 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 rubí de mediana intensidad. Aromas a frutos del bosque. En boca desborda con sus notas de frutos rojos: Fresas, frambuesas, cerezas. Un cuerpo voluptuoso que muestra una fruta madura y unos taninos muy bien integrados. Meloso y seductor.

Maridaje:

- Esta seductora y afrutada Garnacha de suelo Arenoso, encuentra su maridaje perfecto con tablas de queso curado, curris suaves, verduras al horno y pasta. Aunque recomendamos maridarla con platos Mediterráneos de la zona como paella y ensaladas de queso de cabra.

