



La Nit de les Garnatxes Panal

D.O. Montsant

Variedades:

- 100% Garnacha

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 cereza picota intenso; estamos ante un vino realmente complejo, con aromas de fruta madura, elegante y fino en boca. Un vino fácil de beber... y de entender.

Maridaje:

- Acepta todo tipo de maridajes, recomendado para platos más suaves y aromáticos como el propuesto por el Restaurante con estrella Michelin "El Rincón de Diego": Foie con crema de queso y quicos.

