

La nit de les garnatxes: **ARGILA**

Nota de cata

*Color cereza picota intenso. Vino realmente complejo, con notas más animales, de sotobosque, y con un tanino rústico y persistente que "engancha" en la 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.

Variedades

100% Garnacha



Elaboración

Fermentación con temperatura controlada (24-28°C)

Maceración: 28 días

Fermentación alcohólica y maloláctica en barricas (500 l) de roble francés

Suave filtrado

Envejecimiento

4 meses en barricas de roble francés nuevas (228l)

Tostado medio y ligero

Viñedos

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.

Vendimia

Manual

Mediados de septiembre

750 a 1000 g por cepa

25-35 hl / ha

Producción total

4.000 botellas (0.75 l)

Premios y menciones

La Guía de vins de Catalunya 2019:

- La Nit de les Garnatxes Argila 2017: 92p.

James Suckling tasting 2018:

- La Nit de les Garnatxes Clay/Argila 2016: 92p. I love the crushed wild-berry aromas with some floral notes, but also the deep, earthy quality. Then comes the great velvety texture on the ripe, but well-proportioned palate, the well-crafted dry tannins making the finish lively. Drink or hold.

La Guía de vins de Catalunya 2018:

- La Nit de les Garnatxes Argila/Clay 2016: 9,09p.

La Guía de vins de Catalunya 2017:

- La Nit de les Garnatxes Argila/Clay 2015: 9,34p.