



La Nit de les Garnatxes - Calissa

D.O. Montsant

Varietats:

- 100% Garnatxa

Verema:

- Manual, mitjans de Setembre
- 750 a 1000gr per cep (25-35 hl/ha)

Vinificació:

- Fermentat a temperatura controlada (24-28°C)
- Maceració: 21 dies
- Fermentació alcohòlica i malo làctica en bótes de roure francès
- Filtratge suau

Envelliment:

- 3 mesos en bótes noves de roure francès (300l).
Torrat lleuger i mitjà

Sòl:

- Sòl calissa. Roca fragmentada que crea camins per a que l'arrel cerqui l'aigua. Si plou l'aigua circula ràpidament però si no plou, no hi retenció. Per això les arrels són profundes cercant on el terreny és més compacte.
- Sòl de menor acidesa

Producció total:

- Aproximadament 4.000 ampolles (75cl)

Anàlisi:

- 14,5 % vol. Alcohol
- 5,1 g/l acidesa (tartàrica)
- <2 g/l sucre residual

Nota de tast:

- Color cirera picota intens. Estem davant un vi realment complex, d'aromes més subtils, florals. En boca és molt voluminós, complex i mineral amb un final molt persistent.

Maridatge:

- La frescor i l'acidesa d'aquesta Garnatxa de Calissa marida perfectament amb ànec, perdiu i peus de porc, on l'acidesa neteja aquests plats més greixosos. Verdura saltejada, tempura i cremes són molt bon companys d'aquest vi.

