



La Nit de les Garnatxes Calissa

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 caliza. Roca fragmentada que crea caminos para que la raíz busque agua. Si llueve el agua circula rápidamente pero si no llueve, no hay retención. Por eso, las raíces son profundas buscando donde el terreno es más compacto.
- Suelo de menor 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, de aromas más sutiles, florales. En boca es muy voluminoso, complejo, mineral y muy persistente.

Maridaje:

- Acepta todo tipo de maridajes, recomendado para platos más finos y suaves como el propuesto por el Restaurante con estrella Michelin "Can Bosch": Crema de guisantes con butifarra del Perol.

