

## *La Nit de les Garnatxes Clay*

**D.O. Montsant**

**Varietades:** 100% Garnacha tinta

**Viñas:** cepas de 15-40 años. Altitud: 250 – 500m

**Vendimia:** A mano, mediados de septiembre

**Suelo:** Arcilla. Este terreno se originó por sedimentos continentales y marinos. El color rojo se debe al alto contenido en hierro y su oxidación. Suelos muy compactos con poca filtración de agua y acidez media.

**Vinificación:** Temperatura de fermentación controlada (27-29°C).  
Maceración: 21-35 días. Fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de acero inoxidable.

**Crianza:** Envejecimiento en depósitos de cemento durante 6 meses antes de embotellar.

**Producción:** 4.000 botellas (0.75L)

**Análisis:** 14,5 % ABV  
4,7 g/l ácido tartárico  
2,8 g/l azúcares residuales

**Nota de cata:** Color cereza picota intenso. Estamos ante un vino realmente complejo, con notas más animales, de sotobosque, y con un tanino que "engancha" en boca. ¡Es el vino más salvaje!

**Maridaje:** Garnacha es una variedad muy versátil a la hora de maridar, y este vino no es una excepción. De todos modos, considerando la intensidad y el amplio cuerpo de esta Garnacha de suelo arcilloso, recomendamos abrir este vino junto a carnes a la brasa, cordero, verduras guisadas y chorizo.

