

La Nit de les Garnatxes Limestone (Caliza)

D.O. Montsant

Varietades: 100% Garnacha tinta

Viñas: cepas de 15-40 años. Altitud: 150 a 450m

Vendimia: a mano, mediados de septiembre.

Suelo: Caliza. Roca fragmentada que crea caminos por los que la raíz busca el 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.

Vinificación: Fermentación a temperatura controlada (27-29°C).
Maceración: 21-35 días. Fermentación alcohólica i maloláctica en depósitos de acero inoxidable. Filtrado suave.

Crianza: breve envejecimiento en cubas y barricas hasta el embotellado.

Producción: 4.000 botellas (0,75L)

Análisis: 14,5 % ABV
4,4 g/l ácido tartárico
1,1 g/l azúcares residuales

Nota de cata: Color cereza picota intenso. Estamos ante un vino realmente complejo, de aromas más sutiles, florales. En boca tenemos un vino más delicado, elegante y fresco.

Maridaje: El frescor y la acidez de esta Garnacha de Caliza maridan perfectamente con *magret* de pato, perdigones y manitas de cerdo, donde la acidez limpia estos platos más grasientos. Verdura salteada, tempura y cremas son muy buenos compañeros de maridaje de esta Garnacha.

