

La nit de les garnatxes: **LLICORELLA**

Nota de cata

*Color cereza picota intenso. Un vino realmente complejo, con aromas minerales, balsámicos, más potente, con más cuerpo y volumen.
¡Es nuestra garnacha más mineral!*

Maridaje

Acepta todo tipo de maridajes, recomendado para platos más potentes y minerales como el propuesto por el Restaurante con estrella Michelin *Can Bosch*: Bacalao a la lata cocinado a baja temperatura con verduritas.
Se recomienda servir entre 15 y 17°C.

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 pizarra (Llicorella).

La roca, bien hundida, sufre el calor de la actividad geológica de la tierra y la presión por el volumen de materia que tiene encima.

La piedra se calienta y se lamina, y está en contacto permanente con las raíces.

Es un suelo de notable 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 Llicorella 2017: 92p.

James Suckling tasting 2018:

- La Nit de les Garnatxes Slate/Llicorella 2016: 93p. Plenty of flowers and wild herbs in the most sophisticated of this terroir series from an excellent cooperative winery. This medium-to full-bodied grenache has elegantly dry tannins that push the crisp finish along at a brisk clip.

La Guía de vins de Catalunya 2018:

- La Nit de les Garnatxes Llicorella/Slate 2016: 9,21p.

La Guía de vins de Catalunya 2017:

- La Nit de les Garnatxes Llicorella/Slate 2015: 9,35p.