



La Nit de les Garnatxes - Llicorella

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: 28 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 llicorella. Anomenem llicorella al sòl de pissarra. La roca, ben enfonsada, pateix l'escalfor de l'activitat geològica de la terra i la pressió pel volum de matèria que té al damunt. La pedra s'escalfa i es lamina, estant en contacte permanent amb les arrels.
- És un sòl de notable 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, amb aromes minerals, balsàmics, més potent i amb més cos i volum. És la nostra garnatxa més mineral!

Maridatge:

- Accepta tot tipus de maridatges, però considerant les característiques úniques que li aporta el sòl de Llicorella, recomanem obrir aquest vi amb carns vermelles. Entrecots, tàrtar de tonyina, bacallà i rissotto amb bolets són molt bons plats per acompanyar aquesta Garnatxa.

