

La nit de les garnatxes: **PANAL**

Nota de cata

Color cereza picota intenso. Vino verdaderamente complejo, con aromas de fruta madura, elegante y fino en boca.

Un vino fácil de beber... y de entender.

Maridaje

Acepta todo tipo de maridajes, recomendado para platos más suaves y aromáticos como el que propone el Restaurante con estrella Michelin *El Rincón de Diego*:

Foie con crema de queso y kikos.

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 PANAL; es el suelo franco arenoso.
El viento erosiona la tierra de zonas costeras secas, playas, desierto... zonas áridas donde la arena y los limos permiten que las raíces sean profundas y encuentren la presencia de cal.
Es el suelo de más acidez.

Vendimia

Manual
Mediados de septiembre
750 a 1000 g por cepa
25-35hl / ha

Producción total

4.000 botellas (0.75L)

Premios y menciones

La Guía de vins de Catalunya 2019:

- La Nit de les Garnatxes Panal 2017: 95p.

James Suckling tasting 2018:

- La Nit de les Garnatxes Sand/Panal 2016: 92p. This smells of the blackest forest berries with just a hint of anise. A dark, well structured grenache with dry, but rather fine tannins and a long, bright finish. Drink or hold.

La Guía de vins de Catalunya 2018:

- La Nit de les Garnatxes Panal/Sand 2016: 8.82p.

La Guía de vins de Catalunya 2017:

- La Nit de les Garnatxes Panal/Sand 2015: 9,09p.

