



La Nit de les Garnatxes - Pizarra

D.O. Montsant

Variedades:

- 100% Garnacha tinta

Vendimia:

- A mano, mediados de Septiembre
- 750 a 1000gr por vid (25-35 hl/ha)

Vinificación:

- Fermentación a temperatura controlada (24-28°C)
- Maceración: 28 días
- Fermentación alcohólica i malo láctica en barricas de roble francés
- Filtraje suave

Envejecimiento:

- 3 meses en barricas nuevas de roble francés (300l). Tostado ligero i medio

Terruño:

- Suelo pizarra; llamamos Llicorella al suelo de pizarra. 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, estando en contacto permanente con las raíces.
- Es un suelo de notable acidez.

Producción total:

- Aproximadamente 4.000 botellas (75cl)

Análisis:

- 14,5 % vol. Alcohol
- 5,1 g/l acidez (tartárica)
- <2 g/l azúcar residual

Nota de cata:

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

Maridaje:

- Acepta todo tipo de maridajes, pero considerando las características únicas que le aporta el suelo de Pizarra, recomendamos abrir este vino con carnes rojas. Entrecots, tartar de atún, bacalao y risotto de setas son muy buenos candidatos para acompañar esta Garnacha.

