

La Nit de les Garnatxes SLATE (Llicorella)

D.O. Montsant

Variedades: 100% Garnacha tinta

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

Vendimia: a mano, mediados de septiembre

Suelo: *Llicorella*. Llamamos *Llicorella* al suelo de pizarra. La roca, bien hundida, sufre el calor de la actividad geológica de la tierra y la presión debido al volumen de materia que tiene encima. La piedra se calienta y se lamina, estando en contacto permanente con las raíces.

Vinificación: Fermentación controlada a (27-29°C). Maceración: 21-35 días. Fermentación alcohólica y maloláctica en tinas de acero inoxidable. Suave filtrado.

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

Producción: 4.000 botellas (0.75L)

Análisis: 14,5 % ABV
4,9 g/l ácido tartárico
2,3 g/l azúcares residuales

Nota de cata: Color cereza picota intenso. 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 llicorella, recomendamos abrir este vino con carnes rojas. Entrecots, *tàrtar* de atún, bacalao y risotto con setas son muy buenos platos para acompañar esta Garnacha.

