

## *La Nit de les Garnatxes Sand*

**D.O. Montsant**

**Varietades:** 100% Garnacha

**Viñas:** de 20 a 40 años. Altitud: entre 150 - 250 m

**Vendimia:** a mano, mediados de septiembre.

**Suelos:** llamamos *panal* al suelo franco-arenoso. El viento erosiona la tierra de zonas costeres, playas, desierto... zonas áridas donde la arena y los limos permiten que las raíces sean profundas y encuentren calcio.

**Vinificación:** fermentación a temperatura controlada (27-29°C).  
Maceración: 28 días. Fermentación alcohólica y maloláctica realizada en cubas de cemento. Filtrado suave.

**Crianza:** envejecimiento en depósitos de cemento durante 6 meses, antes de embotellar.

**Producción:** 4.000 botellas (0.75L)

**Análisis:** 14,5 % ABV  
5,1 g/l ácido tartárico  
<2 g/l azúcares residuales

**Nota de cata:** Color rubí de mediana intensidad. Aromas a frutos del bosque. En boca desborda con sus notas de frutos rojos: Fresas, frambuesas, cerezas. Un cuerpo voluptuoso que muestra una fruta madura y unos taninos muy bien integrados. Meloso y seductor.

**Maridaje:** Esta seductora y afrutada Garnacha de suelo Arenoso, encuentra su maridaje perfecto con tablas de queso curado, curris suaves, verduras al horno y pasta. Aunque recomendamos maridarla con platos Mediterráneos de la zona como paella y ensaladas de queso de cabra.

