

La Nit de les Garnatxes Slate

D.O. Montsant

Varietades: 100% Garnacha tinta

Viña: de 15 a 40 anys. Altitud: 150-450 m.

Vendimia: manual, a mediados de septiembre.

Suelo: *Llicorella* (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, y está en contacto permanente con las raíces.

Vinificación: Fermentación controlada a (27-29°C). Maceración: 21-35 días. Fermentación alcohólica i maloláctica en depósitos de acero inoxidable. Filtrado suave.

Crianza: 3 meses en barricas de roble francés (300l), de Tostado ligero y medio. Posterior crianza en depósitos de cemento durante 6 meses, antes del embotellado.

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 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 acompañado de carnes rojas. Entrecots, tartar de atún, bacalao y risotto de setas son muy buenos candidatos para acompañar esta Garnacha.

