



La flor del flor de primavera - Garnatxa

D.O. Montsant

Varietats:

- 100% Garnatxa negra de vinyes velles

Vinificació:

- Vinificat sota l'estricta supervisió del Rabi de la Comunitat Jueva Haba de Barcelona. Certificat kosher: Lo mevushal (no pasteuritzat) i Le Pessaj.
- Fermentació a temperatura controlada (24-28°C). Fermentació malolàctica començada en tines d'acer inoxidable i terminada en bariques de roure.
- Maceració de 28 dies.

Envelliment:

- 14 mesos en bariques de roure francès noves certificades Kosher (300l), torrat mitjà.

Verema:

- A mà, finals de setembre.

Producció total:

- Aproximadament 4.000 ampolles (75cl.)

Anàlisi:

- 14,5 % vol. Alcohol
- 5,4 g/l àcid (tartàric)
- <2 g/l sucre residual

Nota de tast:

- Vermell rubí de mitjana intensitat. Un generós assortiment de fruits vermells en boca i amb un caràcter madur, mermelada. Aquesta fruita es troba en perfecte equilibri amb les notes de fusta, que es pronuncien a través del cafè i subtils tocs fumats. Els tanins son madurs i estan molt ben integrats en un vi, on el millor mèrit resideix en l'elegància que desprèn tot i la intensitat que transmet a la vegada. Un exemple perfecte de la Garnatxa centenària, complex i profund.

Maridatge:

- Aquesta Garnatxa vella marida perfectament amb plats de carn vermella, filets i talls a la brasa; així com amb un bon salmó fumat. Els seus tanins i el seu cos accepten plats de xai, estofats de verdures i plats més clàssics com una taula de formatges.

