



ESPECTACLE 2004 **(D.O. Montsant)**

Composició varietal

Exclusivament Garnacha tinta procedent de les quasi centenàries cepes de la Finca <<Espectacle>>, ubicada en la figuera (D.O. Montsant. Tarragona)

Analítica

- Grado alcohólico adquirido: 14,8 %
- Acidez Total: 5,7 g/l (Expresado en ácido tartárico)
- Acidez volátil: 0,68 g/l (Expresado en ácido acético)
- Índice de polifenoles totals (IPT): 56
- Azúcares reductores: < 2 g/l
- Ácido L-Málico: < 0,2 g/l

Elaboración

- La vendimia selectiva se realiza en cajas en el momento óptimo de madurez fenólica y se almacena en una cámara frigorífica a 4 °C durante 24 horas.
- Paso de la uva por la mesa de selección para procesar tan sólo aquellos racimos que reúnen las mejores condiciones.
- Tras proceder a un despalillado, las uvas son seleccionadas grano a grano en una mesa de selección vibratoria, lo que permite eliminar aquellas bayas que no sean adecuadas (pasas, uvas algo verdes,...).
- Tras proceder a un estrujado ligero, la pasta de vendimia es sulfitada ligeramente y bombeada hasta una cuba de roble francés (*Quercus petraea*) de grano muy fino.
- Numerosos remontados y bazuqueos son realizados a fin de obtener la extracción idónea del color y de los taninos.
- Maceración de 4 a 5 semanas, según las condiciones reales de madurez fenólica de cada vendimia.
- Fermentación maloláctica espontánea y crianza durante 14-16 meses en la misma cuba de roble en que se realizó la fermentación alcohólica.

Nota de cata

- Vino dotado de un color rojo moderadamente intenso adornado aún de los ribetes violáceos de su actual juventud.
- Su aroma es intenso, complejo, profundo y sutil. Ya inicialmente nos embriaga con amplias notas de frutas maduras, agradables toques florales y delicados recuerdos de maderas nobles. Poco a poco, a medida que se va abriendo, su aroma crece y el vino se muestra en todo su esplendor. En él se perciben claramente aromas cítricos (naranja), de flores (rosa y azahar), así como un fondo de frutillas rojas y recuerdos de café.
- En boca es un vino sorprendente, dotado de un tanino muy maduro, pero no extraordinariamente abundante, se muestra untuoso, aterciopelado y amable. Una buena acidez compensa su elevado grado consiguiendo que su paso de boca sea sorprendentemente fresco. Pero lo más interesante es su aroma en boca. Se trata de un vino dotado de una intensidad y longitud verdaderamente remarcables que se sostienen en su aroma y no en su tanicidad. Se trata de un vino muy alejado de las modas imperantes en el que la complejidad y la sutilidad son sus principales atributos.