



ESPECTACLE 2005 (D.O. Montsant)

Composició varietal

Exclusivament Garnatxa negra procedent dels quasi centenaris ceps de la Finca <<Espectacle>>, ubicada a La Figuera (D.O. Montsant. Tarragona)

Analítica

- Grau alcohòlic adquirit: 14,9 %
- Acidesa Total: 5,5 g/l (Expressat en àcid tartàric)
- Acidesa volàtil: 0,66 g/l (Expressat en àcid acètic)
- Índex de polifenols totals (IPT): 52
- Sucre reductors: < 2 g/l
- Àcid L-Màlic: < 0,2 g/l

Elaboració

- La verema selectiva es realitza en caixes en el moment òptim de maduresa fenòlica i s'emmagatzema en una càmera frigorífica a 4°C durant 24 hores.
- Pas del raïm per una taula de selecció per a processar només aquells gotims que reuneixin les millors condicions.
- Un cop fet el desrapament, el raïm és seleccionat gra a gra en una taula de selecció vibratòria, fet que permet eliminar aquelles baies que no siguin adequades (panses, raïm una mica verd,...).
- Després d'un subtil trepitjat, la pasta de verema es sulfata lleugerament i es bombeja cap a una bóta nova de roure francès (*Quercus petraea*) de gra molt fi.
- Es realitzen nombrosos remuntatges i enfonsaments del barret a fi d'obtenir l'extracció idònia del color i dels tanins.
- Maceració de 4 a 5 setmanes, segons les condicions reals de maduresa fenòlica de cada verema.
- Fermentació malolàctica espontània i criança durant 14-16 mesos a la mateixa bóta de roure on es va realitzar la fermentació alcohòlica.

Nota de tast

- El seu color vermell moderadament intens, marcat encara en el seu menisc per notes clarament violàcies.
- El seu aroma és viu i penetrant. Inicialment ens evoca intenses notes de fruites molt madures, records florals i lleugers tocs de fustes nobles. Transcorregut un cert temps a la copa, el vi s'obre i mostra una complexitat creixent que esgota els adjectius. Apareixen intensos i subtils aromes de múltiples flors (rosa i flor del taronger) i de fruits vermell i negres. Tot això envoltat d'un clar fons cítric (taronja) i records de toffee. Verdaderament el seu aroma, molt semblant al de la collita precedent (2004), marca clarament les característiques pròpies i úniques del terroir de la finca de l'Espectacle.
- La seva boca també recorda a la de l'Espectacle 2004. És un vi extraordinàriament untuós i concentrat que fonamenta la seva concentració més en la seva riquesa aromàtica que en la seva tanicitat. Un equilibri inhabitual, basat en el seu frescor i sobretot en la seva formidable persistència aromàtica, fan que aquest vi ens sorprengui gratament. Les característiques pròpies del seu terroir maquen la impressió d'aquest vi extraordinàriament subtil i elegant.