



## **ESPECTACLE 2005** **(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: 14,9 %
- Acidez Total: 5,5 g/l (Expresado en ácido tartárico)
- Acidez volátil: 0,66 g/l (Expresado en ácido acético)
- Índice de polifenoles totals (IPT): 52
- 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 sulfatada 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**

- Su color es rojo moderadamente intenso, marcado aún en su menisco por notas claramente violáceas.
- Su aroma es vivo y penetrante. Inicialmente nos evoca intensas notas de frutas muy maduras, recuerdos florales y ligeros toques de maderas nobles. Transcurrido un cierto tiempo en la copa, el vino se abre y muestra una complejidad creciente que agota los adjetivos. Aparecen intensos y sutiles aromas de múltiples flores (rosa y azahar) y de frutas rojas y negras. Todo ello rodeados de un claro fondo cítrico (naranja) y recuerdos de toffee. Verdaderamente su aroma, muy parecido al de la cosecha precedente (2004), marca claramente las características propias y únicas del terroir de la finca del Espectacle.
- Su boca también recuerda a la del Espectacle 2004. Es un vino extraordinariamente untuoso y concentrado que fundamenta su concentración más en su riqueza aromática que en su tanicidad. Un equilibrio inhabitual, basado en su frescor y sobretodo en su formidable persistencia aromática, hacen que este vino nos sorprenda gratamente. Las características propias de su terroir marcan la impronta de este vino extraordinariamente sutil y elegante.