



ESPECTACLE 2006 (D.O. Montsant)

Datos climáticos

El 2006 se caracterizó por haber sido un año bastante cálido y seco. Tras un invierno algo más frío de lo normal, el resto del año fue más cálido, sin bien no se alcanzaron temperaturas extremas. Destacan los meses de julio, octubre y noviembre como particularmente calurosos. La pluviometría se mantuvo por debajo de los valores normales, siendo la primavera especialmente seca.

Trabajos de campo

Durante todo este año se continuaron las labores destinadas a reconducir la viña mediante un soporte vertical que permite ampliar su superficie foliar. Concretamente se colocaron 3000 postes más. Verdaderamente, el aspecto de la finca es muy diferente al que tenía cuando comenzamos a trabajar en ella.

En enero y febrero se realizó la poda de invierno tal y como se venía haciendo tradicionalmente.

La capa de hierba se ha controlado mecánicamente, cortándola en varias ocasiones durante la primavera y principios de verano. El propósito es mantenerla para mejorar la retención de agua, controlar el vigor de las vides y evitar la erosión.

Al ser un año particularmente seco, las vides no se desarrollaron en exceso y los tratamientos fitosanitarios fueron los mínimos imprescindibles: azufre en polvo para controlar el oídio (*Uncinula necator*), sales de cobre para controlar el mildiu (*Plasmopara viticola*) y un tratamiento ecológico para controlar la polilla del racimo (*Lobesia botrana*).

Aireando debidamente las cepas y con una buena exposición al sol de los racimos (gracias a la reconducción realizada) se llegó al momento óptimo de vendimia con una cosecha que se puede calificar de excelente.

Controles y Vendimia

Los controles de madurez se comenzaron a realizar a principios de septiembre, distinguiendo las zonas precoces de las más tardías. Por ello se realizaron dos controles en paralelo. Además de los controles de madurez de pulpa, de pieles y de semillas, se cataban las uvas a medida que el mes avanzaba, para buscar aquellos aromas y la armonía que definen este singular vino.

Dado que las condiciones climáticas y fitosanitarias eran excelentes, se pudo alargar el ciclo hasta que la calidad y concentración eran óptimas. La vendimia se comenzó en las partes más precoces el día 9 de septiembre, si bien la mayor parte del viñedo se recolectó el día 24 del mismo mes.





La vendimia, manual y transportada en cajas de 9 kilos, era transportada rápidamente a la bodega, donde se almacenaba en una cámara frigorífica hasta la mañana siguiente a fin de poder realizar una moderada maceración prefermentativa.

Composición varietal

Exclusivamente Garnacha tinta procedente de las casi centenarias cepas de la Finca <<Espectacle>> en la D.O. Montsant.

Analítica

- Grado alcohólico adquirido: 15,0 %
- Acidez Total: 5,6 g/l (Expresado en ácido tartárico)
- Acidez volátil: 0,63 g/l (Expresado en ácido acético)
- Índice de polifenoles totales (IPT): 55
- 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 un estrujado ligero, la pasta de vendimia se sulfita ligeramente y se bombea hasta una cuba nueva 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 en él que aún se distinguen matices claramente violáceos.
- Su aroma es profundo, complejo y muy sugerente. Inmediatamente nos seduce con penetrantes notas de grosellas negras y cerezas muy maduras, todo ello rodeado de un sutil recuerdo de maderas nobles. Si somos pacientes su aroma se agranda y toda una sinfonía de notas florales emerge para acrecentar su complejidad aromática. Como en cosechas precedentes, aparecen las notas que adivinamos como propias de su particular "terroir". Surgen las rosas y el azahar, los recuerdos de frutas negras, y un fondo cítrico que envuelve nuestros sentidos.
- En boca también recuerda a las cosechas precedentes, lo que comienza a indicarnos cuales son las verdaderas características de su "terroir". Sin ser un vino tánico, presenta una concentración remarcable basada en una enorme untuosidad acompañada de una sorprendente frescura, y especialmente de una persistencia aromática sin parangón. Un magnífico y sorprendente vino en él que la sutileza y la elegancia predominan sobre la musculatura.