



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: 5,2 g/l (EXPRESADO EN ÁCIDO TARTÁRICO).

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,61 g/l (EXPRESADO EN ÁCIDO ACÉTICO).

ÍNDICE DE POLIFENOLES TOTALES (IPT): 56,00.

AZÚCARES REDUCTORES: < 2 g/l.

ÁCIDO L-MÁLICO: < 0,2 g/l.

ELABORACIÓN:

- EL 21 DE OCTUBRE, UNA VEZ ALCANZADA UNA MADUREZ FENÓLICA Y AROMÁTICA ÓPTIMA, SE COMENZÓ LA VENDIMIA QUE FINALIZARÍA AL DÍA SIGUIENTE. LAS CAJAS DE 10 Kg. SE ALMACENARON EN LA CÁMARA FRIGORÍFICA A 4°C DURANTE 24 HORAS PARA QUE EL PROCESO DE MACERACIÓN/FERMENTACIÓN COMENZASE A BAJA TEMPERATURA.
- UNA PRIMERA MESA DE SELECCIÓN PERMITIÓ ELIMINAR AQUELLOS RACIMOS QUE NO REUNÍAN LAS MEJORES CONDICIONES.
- TRAS PROCEDER A UN DESPALILLADO, LAS UVAS FUERON SELECCIONADAS GRANO A GRANO EN UNA SEGUNDA MESA DE SELECCIÓN VIBRATORIA, LO QUE PERMITIÓ ELIMINAR AQUELLAS BAYAS QUE NO ERAN PERFECTAS.
- TRAS UN ESTRUJADO SUAVE, LA PASTA DE VENDIMIA SE SULFITÓ LIGERAMENTE Y SE BOMBEOÓ HASTA UNA CUBA NUEVA DE ROBLE FRANCÉS (QUERCUS PETRAEA) DE GRANO MUY FINO.
- NUMEROSOS REMONTADOS Y BAZUQUEOS FUERON REALIZADOS A FIN DE OBTENER LA EXTRACCIÓN IDÓNEA DEL COLOR Y DE TANINOS.
- CADA DÍA, UNA VEZ FINALIZADA LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA, EL VINO ERA DEGUSTADO A FIN DE MANTENER LA MACERACIÓN MIENTRAS SE EXTRAJERAN AROMAS Y TANINOS MADUROS. UN TOTAL DE 34 DÍAS DE CONTACTO CON LOS HOLLEJOS PERMITIERON UNA ÓPTIMA EXTRACCIÓN.
- LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA ESPONTÁNEA Y LA CRIANZA SE REALIZARON EN LA MISMA CUBA DE ROBLE EN QUE SE REALIZÓ LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA. 15 MESES DE CRIANZA PERMITIERON AFINAR COMPLETAMENTE SUS TANINOS Y QUE EL VINO DESARROLLARA PLENAMENTE SU COMPLEJIDAD AROMÁTICA.

NOTAS DE CATA:

- SU COLOR ES ROJO BRILLANTE CON UNA PRESENCIA MUY CLARA DE Matices violáceos que recuerdan el resplandor de un rubí.
- SU AROMA ES INTENSO, COMPLEJO, Y TREMENDAMENTE SEDUCTOR. INMEDIATAMENTE NOS FASCINA CON PENETRANTES NOTAS DE GROSELLAS, FRAMBUESAS, RECUERDOS DE PIEL DE NARANJA MUY MADURA Y UN FONDO SUTIL DE MADERAS NOBLES. POCO A POCO, A MEDIDA QUE LA AIREACIÓN DE UN SUAVE JARREO LO ESTIMULA, APARECEN LAS NOTAS FLORALES. LA ROSA Y EL AZAHAR, QUE CARACTERIZAN LA PODEROSA PERSONALIDAD DEL TERRUÑO DE ESPECTACLE, COMPLEMENTAN SU FRUTOSIDAD INICIAL. UN AROMA ENVOLVENTE QUE DESPIERTA NUESTROS SENTIDOS Y QUE NOS HACE SENTIR QUE ESTAMOS ANTE UN “TERROIR” ÚNICO.
- COMO EN COSECHAS PRECEDENTES, ESTE VINO SE MUESTRA OPULENTO EN BOCA SIN SER EXCESIVAMENTE TÁNICO. SU CONCENTRACIÓN SE FUNDAMENTA EN SU UNTUOSIDAD Y ESPECIALMENTE EN SU INCREIBLE RIQUEZA AROMÁTICA. SU ATERCIOPELADO PALADAR SE DESPIDE DEJÁNDONOS COMO RECUERDO UNA AUTÉNTICA EXPLOSIÓN DE AROMAS. UN VINO ESPLÉNDIDO DOTADO DE UNA PRESISTENCIA REMARCABLE.