



COMPOSICIÓN VARIETAL:

EXCLUSIVAMENTE GARNACHA TINTA PROCEDENTE DE LAS CASI CENTENARIAS CEPAS DE LA FINCA << ESPECTACLE >> UBICADA EN LA FIGUERA (D.O. MONTSANT; TARRAGONA).

ANALÍTICA:

GRADO ALCOHÓLICO ADQUIRIDO: 14,8 %.

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

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,64 g/l (EXPRESADO EN ÁCIDO ACÉTICO).

ÍNDICE DE POLIFENOLES TOTALES (IPT): 53,00.

AZÚCARES REDUCTORES: < 2,00 g/l.

ÁCIDO L-MÁLICO: < 0,20 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 UV A 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 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 TANINOS.
- MACERACIÓN DE 4 O 5 SEMANAS SEGÚN LAS CONDICIONES REALES DE MADUREZ DE CADA VENDIMIA.
- LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA ESPONTÁNEA EN BARRICA.
- CRIANZA CUBA DE ROBLE FRANCÉS (QUERCUS PETRAEA) DE 40 HL DE GRANO MUY FINO DURANTE 14-16 MESES.

TRABAJOS DE CAMPO:

- DURANTE EL AÑO 2008 SE HAN HECHO DIVERSOS TRABAJOS DE CAMPO EN EL VIÑEDO DEL "ESPECTACLE".
- EN FEBRERO SE REALIZÓ UN ABONADO A BASE DE ESTIÉRCOL DE CORDERO A TODA LA FINCA, A FIN DE RECUPERAR LOS NIVELES DE MATERIA ORGÁNICA EN EL SUELO TRAS VARIOS AÑOS SIN ABONAR.
- TAMBIÉN SE COLOCARON 2.000 SOPORTES MÁS PARA EL EMPARRADO DE LA VIDES PARA DE ESTE MODO COMPLETAR CON ESTE ADECUADO SISTEMA DE CONDUCCIÓN EL CONJUNTO DE FINCA.
- CLIMATOLÓGICAMENTE, EL AÑO 2008 FUE MÁS FRESCO DE LO HABITUAL (EXCEPTUANDO ENERO Y FEBRERO, QUE FUERON LIGERAMENTE MÁS CÁLIDOS QUE LA MEDIA) Y BASTANTE LLUVIOSO, CON PRECIPITACIONES ABUNDANTES DURANTE LOS MESES DE MAYO, JULIO Y OCTUBRE. TAMBIÉN NEVÓ EN LA FINCA DURANTE EL MES DE DICIEMBRE.

- ESTAS PRECIPITACIONES, AL TENER LUGAR DURANTE EL CICLO VEGETATIVO DE LA VID, OBLIGARON A EXTREMAR LOS CUIDADOS SANITARIOS A FIN Y EFECTO DE LOGRAR QUE LA COSECHA LLEGARA EN CONDICIONES ÓPTIMAS AL MOMENTO DE LA VENDIMIA. UNA CUIDADOSA CONDUCCIÓN Y PODA AYUDARON A MANTENER LAS CEPAS Y LOS RACIMOS EN PERFECTO ESTADO.
- LA VENDIMIA SE REALIZÓ EL DÍA 29 DE OCTUBRE, PUDIÉNDOSE CALIFICAR SU CALIDAD COMO EXCELENTE. LOS PARÁMETROS ANALÍTICOS DEL MOSTO INDICABAN DE NUEVO UN GENEROSO GRADO ALCOHÓLICO (GAP 15,00%) EN EQUILIBRIO CON UNA ACIDEZ TOTAL (6,10 G/L EN ÁCIDO TARTÁRICO), EXCELENTE PARA TRATARSE DE UNA GARNACHA.
- TRAS UNA FERMENTACIÓN A TEMPERATURA CONTROLADA EN UN FUDRE NUEVO DEL MEJOR ROBLE FRANCÉS, UNA LARGA MACERACIÓN Y UNA PACIENTE CRIANZA DEL VINO, ÉSTE FUE EMBOTELLADO EL DÍA 9 DE JUNIO DE 2010.

NOTAS DE CATA:

- SU COLOR ES ALGO MÁS INTENSO QUE EN OTRAS AÑADAS Y MANTIENE LAS CARACTERÍSTICAS TONOS VIOLÁCEOS PROPIOS DE SU JUVENTUD ACTUAL.
- INICIALMENTE SE MUESTRA ALGO CERRADO, SI BIEN SU AROMA YA INSINÚA UNA COMPLEJIDAD E INTENSIDAD POCO HABITUALES. POCO A POCO, SE ABRE Y EXPRESA TODA LA RIQUEZA QUE ENCIERRA. SU FRUTOSIDAD DESBORDANTE NOS DELEITA CON CLARAS NOTAS DE FRUTAS MADURAS TODO ELLO RODEADO DE CLAROS TOQUES FLORALES. LA VIOLETA, LA FLOR DEL AZAHAR Y ESPECIALMENTE LA ROSA APARECEN DE FORMA EVIDENTE SATURANDO NUESTRA PERCEPCIÓN. AÑOS TRAS AÑO, ESPECTACLE NOS SORPRENDE CON UNA PERSONALIDAD MUY PARTICULAR Y SIN DUDA FRUTO DE AGRESTE Y BELLO TERRUÑO.
- GOLOSO, SUAVE Y FRESCO, SE MUESTRA LLENO DE Matices. UN TANINO SUAVE, MADURO Y SIN EMBARGO PRESENTE, ACARICIA EL PALADAR UNTÁNDOLO DE MÚLTIPLES SENSACIONES TÁCTILES Y OLFATIVAS. COMO SIEMPRE, SU PERSISTENCIA ES INUSUAL Y NOS DEJA DURANTE LARGO TIEMPO EL RECUERDO MARAVILLOSO DE SU PASO POR BOCA.