



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: 15,5 %.

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

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,66 g/l (EXPRESADO EN ÁCIDO ACÉTICO).

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

AZÚCARES REDUCTORES: 0,30 g/l.

ÁCIDO L-MÁLICO: < 0,17 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 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 EN CUBA DE ROBLE FRANCÉS (QUERCUS PETRAEA) DE 40 HL DE GRANO MUY FINO DURANTE 14-16 MESES.

NOTAS DE CATA:

- SU COLOR ES SORPRENDENTEMENTE INTENSO EN COMPARACION CON AÑADAS PRECEDENTES
- BRILLANTE, DIÁFANO Y PROFUNDO NOS DELEITA CON UNA EXUBERANTE APARIENCIA EN LA QUE SE DISTINGUEN CLARAS NOTAS VIOLÁCEAS SOBRE UN FONDO RUBÍ.
- SU AROMA, INICIALMENTE NOS EVOCA NOTAS DE FRUTAS ROJAS Y UN FONDO FLORAL MUY BIEN DEFINIDO. RÁPIDAMENTE APARECEN LA ROSA Y LA VIOLETA RODEADAS DE UNA CRECIENTE COMPLEJIDAD EN LA QUE SE DISTINGUE EL CACAO Y EL CASIS. POCO A POCO, A MEDIDA QUE SE AIREA, SU AROMA SE ACRECIENTA Y APARECEN SUS CARACTERÍSTICAS NOTAS DE FLOR DE AZAHAR.
- EN BOCA SE MUESTRA OPULENTO Y SUMAMENTE GOLOSO. YA DE INMEDIATO SU AGRADABLE E INTENSA TEXTURA ACARICIA NUESTRO PALADAR CON SENSACIONES MUY GRATAS Y NOS DEJA UN PALCENTERO Y MUY LARGO RECUERDO.