



2013
RENÉ, ISABELLE, CHRISTOPHER, CHARLOTTE, FERNANDO, MARTA
ESPECTACLE
DU MONTSANT
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

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: 4,7 g/l (EXPRESADO EN ÁCIDO TARTÁRICO).

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,62 g/l (EXPRESADO EN ÁCIDO ACÉTICO).

AZÚCARES REDUCTORES: 0,38 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 ROJO BRILLANTE CON UNA PRESENCIA MUY CLARA DE LOS Matices PÚRPURAS PROPIOS DE SU ACTUAL JUVENTUD.
- SU AROMA, YA DESDE EL PRINCIPIO, SE MUESTRA INTENSO, COMPLEJO Y SUGERENTE. INICIALMENTE NOS CAUTIVA CON SÚTILES NOTAS DE CIRUELAS FRESCAS RODEADAS POR RECUERDOS DE FRUTILLAS NEGRAS Y UN DISCRETO FONDO DE ESPECIAS. POCO A POCO, SU AROMA SE ACRECIENTA Y DESARROLLA TODA LA RIQUEZA QUE CARACTERIZA AL SINGULAR TERRUÑO DE ESTE MAGNÍFICO VINO. LA ROSA, LAS VIOLETAS Y LA FLOR DEL NARANJO EMERGEN DEL FONDO DE LA COPA PARA CREAR UN CAUTIVADOR AROMA FLORAL.
- COMO EN LAS COSECHAS PRECEDENTES, ESTE VINO MUESTRA UNA GRAN CONCENTRACIÓN FUNDAMENTADA EN SU UNTUOSIDAD Y ESPECIALMENTE EN SU EXTRAORDINARIA RIQUEZA AROMÁTICA. SU SORPRENDENTE TEXTURA CRECE DE FORMA PALPABLE EN EL PALADAR DEJÁNDONOS UN LARGUÍSIMO Y GRATO RECUERDO.