



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: 15,75 %.

ACIDEZ TOTAL: 3,9 g/l (EXPRESADO EN ÁCIDO TARTÁRICO).

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,88 g/l (EXPRESADO EN ÁCIDO ACÉTICO).

AZÚCARES REDUCTORES: 0,76 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 ROJO MODERAMENTE INTENSO MUESTRA AÚN LOS Matices VIOLÁCEOS PROPIOS DE JUVENTUD ACTUAL.

- SU AROMA ES PENETRANTE, COMPLEJO E INTENSO. AL PRINCIPIO NOS TRAE RECUERDOS DE GROSELLAS NEGRAS, DE MORAS Y UNAS DISCRETAS NOTAS ESPECIADAS (CLAVO, CANELA...). POCO A POCO, A MEDIDA QUE SE ABRE, SU COMPLEJIDAD CRECE Y LA NOTAS FLORALES (ROSA Y AZAHAR) TAN CARACTERÍSTICAS DE ESTE VINO INUNDAN LA COPA.

- EN BOCA SE MUESTRA INICIALMENTE DELICADO Y LLENO DE FRUTA. SU DISCRETO Y ELEGANTE TANINO SEDUCE EL PALADAR LLENÁNDOLO DE GOLOSAS CARICIAS. COMO EN CADA COSECHA, LA PECULIAR RIQUEZA AROMÁTICA DE ESTE SINGULAR VINO INVADE LOS SENTIDOS Y LE CONFIERE UNA SORPRENDENTE PERSISTENCIA.