

Garnatxa/Syrah 2019

ANYADA
2019

COLLITA:
Manual

ÀREA:
D.O. Terra Alta (Catalunya, Espanya)

ENTRADA AL CELLER:
Raïm sencer, de les caixes al dipòsit

VARIETATS DE RAÏM:
71% Garnatxa negra,
29% Syrah

CONTROL DE MADURACIÓ:
Cata i analític (control de pes,
% vol. probable i acidesa)

TIPUS DE VI:
Negre Jove

PRODUCCIÓ:
3.997 ampolles de 750ml

ELABORACIÓ:

Aquest vi s'elabora en tres "temps", buscant una bona fruitositat i lleugeresa. Els raïms s'introdueixen al dipòsit, **Garnatxa negra** i **Syrah**, durant uns 15 dies a baixa temperatura, iniciant una fermentació de raïm sencer. Després es despalillen els raïms passant a un altre dipòsit les pells i el most durant 24 hores i es premsa suaument cap a un altre dipòsit on es realitza la fermentació alcohòlica sense pells. Fermentació malolàctica en dipòsit. Clarificat i filtrat lleugerament, es poden formar pòsits.

CONCEPTE:

Una reinterpretació de la maceració carbònica, adaptant el sistema per a obtenir un vi amb molta fruita, fresc i lleuger, "sense cos", llaminer, com un vi negre amb estil de blanc.

NOTA DE CATA:

Color violaci intens. Nas fresc i afruitat amb fruites del bosc (móra, maduixa del bosc). Tanins fins, pes mitjà, acidesa fresca, salat, bona durabilitat. Fruitetes vermelles fresques (maduixa, cirera) dominants, però també hi ha prunes dolces, xocolata i sotabosc present. Bona complexitat i molt golós.



Sense
criança



Recomanem
tastar-lo a
10°C



Cultiu
de secà



Recollida
a mà



Producció
3.997 ampolles
de 750 ml.



SO2 11mg/L
Màxim permès
100 mg/L



Apte per a
vegans



Reserva de
la biosfera