

Garnacha/Syrah 2019

COSECHA

2019

AREA:

D.O. Terra Alta (Cataluña, España)

VARIEDADES DE UVA:

71% Garnacha tinta,
21% Syrah

TIPO DE VINO:

Tinto Joven

COSECHA:

Manual

ENTRADA A BODEGA:

Uva entera, de las cajas al depósito

CONTROL DE MADURACIÓN:

Cata y Analítico (control de peso,
% vol. probable y acidez)

PRODUCCIÓN:

3.997 botellas de 750ml

**ELABORACIÓN:**

este vino se elabora en tres “tiempos”, buscando una buena frutuosidad y ligereza: Las uvas se introducen en el depósito, Garnacha tinta y Syrah, durante unos 15 días a baja temperatura, iniciando una fermentación de uva entera. Después, se despalillan las uvas pasando a otro depósito las pieles y el mosto por un periodo de 24h de maceración. Se prensa suavemente a otro depósito donde se realiza la fermentación alcohólica SIN PIELES. Fermentación maloláctica en depósito. Clarificación y ligero filtrado, pudiéndose formar sedimentos.

CONCEPTO:

Una reinterpretación de la maceración carbónica, adaptando el sistema para obtener un vino con mucha fruta, fresco y ligero, “sin cuerpo”, goloso, como un vino tinto con estilo de blanco.

NOTA DE CATA:

Color violáceo intenso. Nariz fresca y afrutada con frutos del bosque (mora, fresa del bosque). Taninos finos, peso medio, acidez fresca, salado, buena durabilidad. Frutas rojas frescas (fresa, cereza) dominantes, pero también hay ciruelas dulces, chocolate y sotobosque presente. Buena complejidad y muy goloso.



Sin
crianza



Recomendamos
tomarlo a
10°C



Cultivo
de secano



Recogida
a mano



Producción
3.997 botellas
de 750 ml.



SO2 11mg/L
Máximo permitido
100 mg/L



Apto para
veganos



Reserva de
la biosfera