



ESPECTACLE 2004 **(D.O. Montsant)**

Composició varietal

Exclusivament Garnatxa negra procedent dels quasi centenaris ceps de la Finca <<Espectacle>>, ubicada a La Figuera (D.O. Montsant. Tarragona)

Analítica

- Grau alcohòlic adquirit: 14,8 %
- Acidesa Total: 5,7 g/l (Expressat en àcid tartàric)
- Acidesa volàtil: 0,68 g/l (Expressat en àcid acètic)
- Índex de polifenols totals (IPT): 56
- Sucre reductors: < 2 g/l
- Àcid L-Màlic: < 0,2 g/l

Elaboració

- La verema selectiva es realitza en caixes en el moment òptim de maduresa fenòlica i s'emmagatzema en una càmera frigorífica a 4°C durant 24 hores.
- Pas del raïm per una taula de selecció per a processar només aquells gotims que reuneixin les millors condicions.
- Un cop fet el desrapament, el raïm és seleccionat gra a gra en una taula de selecció vibratòria, fet que permet eliminar aquelles baies que no siguin adequades (panses, raïm una mica verd,...).
- Després d'un subtil trepitjat, la pasta de verema es sulfata lleugerament i es bombeja cap a una bóta nova de roure francès (*Quercus petraea*) de gra molt fi.
- Es realitzen nombrosos remuntatges i enfonsaments del barret a fi d'obtenir l'extracció idònia del color i dels tanins.
- Maceració de 4 a 5 setmanes, segons les condicions reals de maduresa fenòlica de cada verema.
- Fermentació malolàctica espontània i criança durant 14-16 mesos a la mateixa bóta de roure on es va realitzar la fermentació alcohòlica.

Nota de tast

- Vi dotat d'un color vermell moderadament intens adornat encara dels ribets violàcis de la seva actual joventut.
- El seu aroma és intens, complex, profund i subtil. Ja inicialment ens embriaga amb àmplies notes de fruites madures, agradables tocs florals i delicats records de fustes nobles. Poc a poc, a mesura que es va obrint, el seu aroma creix i el vi es mostra en tot el seu esplendor. En ell es perceben clarament aromes cítrics (taronja), de flors (rosa i flor del taronger), així com un fons de fruits vermells i records de cafè.
- En boca és un vi sorprenent, dotat d'un taní molt madur, però no extraordinàriament abundant, es mostra untuós, suau i amable. Una bona acidesa compensa el seu elevat grau aconseguint que el seu pas de boca sigui sorprenentment fresc. Però el més interessant és el seu aroma en boca. Es tracta d'un vi dotat d'una intensitat i longitud veritablement remarcables que es sustenten en el seu aroma i no en la seva tanacitat. Es tracta d'un vi molt allunyat de les modes imperants en el que la complexitat i la subtileza són els seus principals atributs.