



## ESPECTACLE 2006 (D.O. Montsant)

### Dades climàtiques

El 2006 es va caracteritzar per haver estat un any bastant càlid i sec. Després d'un hivern lleugerament més fred del normal, la resta de l'any va ser més càlida, tot i que no es van assolir temperatures extremes. Destaquen els mesos de juliol, octubre i novembre com a particularment càlids. La pluviometria es va mantenir per sota dels valors normals, sent la primavera especialment seca.

### Feines de camp

Durant tot l'any es van continuar les tasques destinades a reconduir la vinya mitjançant un suport vertical que permet ampliar la seva àrea foliar. Concretament es van col·locar 3000 pals més. Veritablement, l'aspecte de la finca és molt diferent al que tenia quan vam començar a treballar en ella.

Els mesos de gener i febrer es va realitzar una poda d'hivern tal i com es venia fent tradicionalment.

La capa d'herba s'ha controlat mecànicament, tallant-la en diverses ocasions durant la primavera i principis de l'estiu. El propòsit és mantenir-la per millorar la retenció de l'aigua, controlar el vigor de les vinyes i l'erosió.

En ser un any particularment sec, les vinyes no es van desenvolupar en excés i els tractaments fitosanitaris van ser els mínims imprescindibles: sofre en pols per controlar l'oidi (*Uncinula necator*), sals de coure per controlar el mildiu (*Plasmopara viticola*) i un tractament ecològic per controlar l'arna del gotim (*Lobesia botrana*).

Airejant degudament els ceps i amb una bona exposició al sol dels gotims (gràcies a la reconducció realitzada) es va arribar al moment òptim de verema amb una collita que es pot qualificar d'excel·lent.

### Controls i Verema

Els controls de maduresa es van començar a realitzar a principis de setembre, distingint les zones precoces de les més tardanes. Per això es van realitzar dos controls en paral·lel. A més dels controls de maduresa de la polpa, de pells i de llavors, es tastaven els raïms a mida que el mes avançava, per buscar aquells aromes i l'harmonia que defineixen aquest singular vi.

Donat que les condicions climàtiques i fitosanitàries eren excel·lents, es va poder allargar el cicle fins que la qualitat i concentració eren òptimes. La verema es va començar en les parts més precoces el dia 9 de setembre, tot i que la major part de la vinya es va recol·lectar el dia 24 del mateix mes.





La verema, manual i transportada en caixes de 9 kilograms, era transportada ràpidament al celler, on s'emmagatzemava en una càmera frigorífica fins al matí següent per tal de poder realitzar una moderada maceració prefermentativa.

### Composició varietal

Exclusivament Garnatxa negra procedent dels quasi centenaris ceps de la Finca <<Espectacle>> a la D.O. Montsant.

### Analítica

- Grau alcohòlic adquirit: 15,0 %
- Acidesa Total: 5,6 g/l (Expressat en àcid tartàric)
- Acidesa volàtil: 0,63 g/l (Expressat en àcid acètic)
- Índex de polifenols totals (IPT): 55
- 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

- El seu color és vermell, moderadament intens en el que encara es distingeixen matisos clarament violacis.
- El seu aroma és profund, complex i molt suggerent. Immediatament ens sedueix amb penetrants notes de groselles negres i cireres molt madures, tot això envoltat d'un subtil record de fustes nobles. Si som pacients el seu aroma creix i tota una simfonia de notes florals emergeix per engrandir la seva complexitat aromàtica. Com en collites precedents, apareixen les notes que endevinem com pròpies del seu particular "terroir". Sorgeixen les roses i la flor del taronger, els records de fruits negres, i un fons cítric que engloba els nostres sentits.
- En boca també recorda a les seves collites precedents; el que comença a indicar-nos quines són les veritables característiques del seu "terroir". Sense ser un vi tànnic, presenta una concentració remarcable basada en una enorme untuositat acompanyada d'una sorprenent frescor, i especialment d'una persistència aromàtica sense comparació. Un magnífic i sorprenent vi en el que la subtilesa i l'elegància predominen sobre la musculatura.