



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: 5,2 G/L (EXPRESSAT EN ÀCID TARTÀRIC).

ACIDESA VOLÀTIL: 0,61 G/L (EXPRESAT EN ÀCID ACÈTIC).

ÍNDEX DE POLIFENOLS TOTALS (IPT): 56,00.

SUCRES REDUCTORS: < 2 G/L.

ÀCID L-MÀLIC: < 0,2 G/L.

ELABORACIÓ:

- EL 21 D'OCTUBRE, UNA VEGADA OBTINGUDA UNA MADURESA FENÒLICA I AROMÀTICA ÒPTIMA, ES COMENÇA LA VEREMA QUE FINALITZARIA AL DIA SEGÜENT. LES CAIXES DE 10 KG. S'EMMAGATZEMEN EN UNA CAMBRA FRIGORÍFICA A 4°C DURANT 24 HORES PER TAL DE COMENÇAR EL PROCÉS DE MACERACIÓ/FERMENTACIÓ A UNA TEMPERATURA BAIXA..
- UNA PRIMERA TAULA DE SELECCIÓ PERMET ELIMINAR AQUELLS RAÏMS QUE NO REUNEIXIN LES MILLORS CONDICIONS.
- DESPRÉS D'UN DESRAPAMENT, EL RAÏM ÉS SELECCIONAT GRA A GRA EN UNA SEGONA TAULA DE SELECCIÓ VIBRATÒRIA, PROCÉS QUE PERMET ELIMINAR AQUELLES BAIES QUE NO SÓN PERFECTES.
- UN COP FET UN TREPITJAT SUAU, LA PASTA DE VEREMA ES SULFITA LLEUGERAMENT I ES TRANSPORTA A TRAVÉS D'UNA BOMBA A UNA BÓTA NOVA DE ROURE FRANCÈS (QUERCUS PETRAEA) DE GRA MOLT FI.
- ES REALITZEN NOMBROSOS REMUNTATGES I ENFONSAMENTS DE BARRET PER TAL D'OBTENIR UNA EXTRACCIÓ ACURADA I ADEQUADA DE COLOR I TANINS.
- CADA DIA, UNA VEGADA FINALITZADA LA FERMENTACIÓ ALCOHÒLICA, EL VI ÉS DEGUSTAT A FI DE MANTENIR LA MACERACIÓ MENTRE S'EXTRAU LES AROMES I ELS TANINS MADURS. AQUEST PROCÉS TÉ UNA DURADA DE 34 DIES.
- LA FERMENTACIÓ MALOLÀCTICA ESPONTÀNIA I LA CRIANÇA ES REALITZA A LA MATEIXA BÓTA DE ROURE EN QUE ES VA FER LA FERMENTACIÓ ALCOHÒLICA. 15 MESOS DE CRIANÇA PERMETEN AFINAR COMPLETAMENT ELS TANINS I QUE EL VI DESENVOLUPI PLENAMENT LA SEVA COMPLEXITAT AROMÀTICA.

NOTA DE TAST:

- EL SEU COLOR ÉS VERMELL BRILLANT AMB UNA PRESÈNCIA MOLT CLARA DE MATISOS VIOLACIS QUE RECORREN LA LLUENTOR D'UN ROBÍ.
- EL SEU AROMA ÉS INTENS, COMPLEX I TREMENDAMENT SEDUCTOR. IMMEDIATAMENT ENS FASCINA AMB PENETRANTS NOTES DE GROSELLES, GERDS, RECORDS DE PELL DE TARONJA MOLT MADURA I UN FONS SUBTIL DE FUSTES NOBLES. AMB UN MOVIMENT SUAU DE LA COPA A FI D'ESTIMULAR-HO, APAREIXEN NOTES FLORALS. LA ROSA I LA FLOR DEL TARONGER, QUE CARACTERITZEN LA PODEROSA PERSONALITAT DEL TERRÈ D'ESPECTACLE, COMPLEMENTEN LA SENSACIÓ DE FRUITA INICIAL. UN AROMA QUE DESPERTA ELS NOSTRES SENTITS I QUE EN FA SENTIR QUE ESTEM DAVANT D'UN TERRÈ ÚNIC.
- IGUAL QUE EN COLLITES PRECEDENTS, AQUEST VI ES PRESENTA OPULENT EN BOCA SENSE SER EXCESSIVAMENT TÀNNIC. LA SEVA CONCENTRACIÓ ES BASA EN LA SEVA UNTUOSITAT I ESPECIALMENT EN LA SEVA RIQUESA AROMÀTICA. EL SEU PALADAR ENS ACOMIADA DEIXANT-NOS COM A RECORD UNA EXPLOSIÓ D'AROMES. UN VI ESPLÈNDID AMB UNA PERSISTÈNCIA REMARCABLE.