



COMPOSICIÓ VARIETAL:

EXCLUSIVAMENT GARNATXA NEGRA PROCEDENT DE LAS QUASI CENTENARIS CEPES DE LA FINCA "ESPECTACLE" UBICADA A LA FIGUERA (D.O. MONTSANT; TARRAGONA).

ANALÍTICA:

GRAU ALCOHÒLIC: 14,8 %.

ACIDESA TOTAL: 5,2 G/L (EXPRESSADA EN ÀCID TARTÀRIC).

ACIDESA VOLÀTIL: 0,64 G/L (EXPRESSADA EN ÀCID ACÈTIC).

ÍNDEX DE POLIFENOLS TOTALS (IPT): 53,00.

SUCRES REDUCTORS: < 2,00 G/L.

ÀCID MÀLIC: < 0,20 G/L.

ELABORACIÓ:

- LA VEREMA SELECTIVA ES REALITZA EN CAIXES EN EL MOMENT ÒPTIM DE MADURESA FENÒLICA Y ES MANTÉ EN UNA CAMBRA FRIGORÍFICA A 4°C DURANT 24 HORES.
- EL RAÏM ES PASSA PER LA TAULA DE TRIA PER PROCESSAR TAN SOLS ELS QUE REUNEIXEN LES MILLORS CONDICIONS.
- DESPRÉS D'UN DERRAPAT EL RAÏM ES SELECCIONAT GRA A GRA EN UNA TAULA DE TRIA VIBRATÒRIA, EL QUE PERMET ELIMINAR LES BAIES QUE NO SIGUIN ADEQUADES (PANSES, RAÏM VERD,...).
- DESPRÉS DE PROCEDIR A UN TREPITJAT LLEUGER, LA PASTA DE VEREMA ES SULFITADA LLEUGERAMENT I BOMBEJADA FINS A UNA TINA DE ROURE FRANCÈS (QUERCUS PETRAEA) DE GRA MOLT FI.
- NOMBROSOS REMUNTATGES I ENFONSAMENTS DE BARRET SÓN REALITZATS A FI D'OBTENIR L'EXTRACCIÓ IDÒNIA DEL COLOR I DELS TANINS.
- MACERACIÓ DE 4 O 5 SETMANES, SEGONS LES CONDICIONS REALS DE MADURESA DE CADA VEREMA.
- FERMENTACIÓ MALOLÀCTICA ESPONTÀNIA EN BÓTES.
- CRIANZA TINA DE ROURE FRANCÈS (QUERCUS PETRAEA) DE 40 HL DE GRA MOLT FI DURANT 14-16 MESOS.

TREBALL DE CAMP:

- DURANT L'ANY 2008 S'HA REALITZAT DIVERSOS TREBALLS A LA VINYA DE "L'ESPECTACLE".
- AL MES DE FEBRER ES VA ABONÀ A BASE DE FEM DE CORDER A TOTA LA FINCA PER TAL DE RECUPERAR ELS NIVELLS DE MATÈRIA ORGÀNICA DESPRÉS DE DIVERSOS ANYS SENSE ABONAR.
- TAMBÉ ES VAN COL-LOCAR 2.000 SUPORTS MÉS PER L'EMPARRAT DELS CEPES AIXÍ COMPLETEM EL SISTEMA DE CONDUCCIÓ DE LA FINCA.
- CLIMATOLÒGICAMENT, L'ANY 2008 VA SER MÉS FRED DE L'HABITUAL (AMB EXCEPCIÓ DE GENER I FEBRER, QUE VAN SER MÉS CÀLIDS QUE LA MITJANA) I MOLT PLUVIÓS, AMB PRECIPITACIONS ABUNDANTS DURANT ELS MESOS DE MAIG, JULIOL I OCTUBRE. TAMBÉ VA NEVAR A LA FINCA DURANT EL MES DE DESEMBRE.
-

- AQUESTES PRECIPITACIONS, DURANT EL CICLE VEGETATIU DEL CEP, VAN OBLIGAR A EXTREMAR L'ATENCIÓ A L'ESTAT SANITARI A FI I EFECTE DE QUE LA COLLITA ARRIBÉS EN LES CONDICIONS ÒPTIMES FINS EL MOMENT DE LA VEREMA. UNA ACURADA CONDUCCIÓ I PODA VAN AJUDAR A MANTENIR ELS CEPS I ELS RAÍMS EN PERFECTE ESTAT.
- LA VEREMA ES VA REALITZAR EL DIA 29 D'OCTUBRE, QUALIFICANT-LA COM A EXCEL·LENT A NIVELL DE QUALITAT. ELS PARÀMETRES ANALÍTICS DEL MOST INDICAVEN DE NOU, UN GRAU ALCOHÒLIC (GAP 15,00%) EN EQUILIBRI AMB UNA ACIDESA TOTAL (6,10 G/L EN ÀCID TARTÀRIC), EXCEL·LENT PER SER UNA GARNATXA.
- DESPRÉS D'UNA FERMENTACIÓ A TEMPERATURA CONTROLADA EN TINA DE ROURE FRANCÈS, UNA LLARGA MACERACIÓ I UNA CRIANÇA TRANQUIL·LA DEL VI, AQUEST ES VA EMBOTELLAR EL DIA 9 DE JUNY DE 2010.

NOTES DE CATA:

- EL SEU COLOR ES UNA MICA MÉS INTENS QUE EN ANYADES ANTERIORS I MANTÉ ELS CARACTERÍSTICS TONS VIOLACIS PROPIS DE LA SEVA JOVENTUT ACTUAL.
- INICIALMENT ES MOSTRA UNA MICA TANCAT, SI BÉ LA SEVA AROMA JA INSINUA UNA COMPLEXITAT I INTENSITAT POC HABITUALS. A POC A POC S'OBRE I EXPRESSA TOTA LA RIQUESA QUE CONTÉ. LA SEVA FRUTOSITAT DESBORDANT ENS DELECTA AMB CLARES NOTES DE FRUITES MADURES TOT AIXÒ ENVOLTAT DE CLARS TOCS FLORALS. LA VIOLETA, LA FLOR DEL TARONGER I ESPECIALMENT LA ROSA APAREIXEN DE FORMA EVIDENT SATURANT LA MOSTRA PERCEPCIÓ. ANY RERA ANYS, ESPECTACLE ENS SORPRÈN AMB UNA PERSONALITAT MOLT PARTICULAR I SENS DUBTE FRUIT DEL SEU AGREST I BELL TERRER.
- LLAMINER, SUAU I FRESC, ES MOSTRA PLE DE MATISOS. UN TANÍ SUAU, MADUR I NO OBSTANT AIXÒ PRESENT, ACARICIA EL PALADAR UNTANT-HO DE MÚLTIPLES SENSACIONS TÀCTILS I OLFACTIVES. COM SEMPRE, LA SEVA PERSISTÈNCIA ÉS INUSUAL I ENS DEIXA DURANT LLARG TEMPS EL RECORD MERAVELLÓS DEL SEU PAS PER BOCA.