



ESPECTACLE 2009

COM ÉS HABITUAL VOLEM DONAR EL TRET DE SORTIDA DE LA NOVA ANYADA: ESPECTACLE 2009! TOTS SABEM, QUE L'ANY 2009 HA ESTAT DELS MILLORS. NO ÉS UNA EXCEPCIÓ PER A L'ESPECTACLE. ELS QUE HEM TINGUT LA SORT DE PODER TASTAR RECENTMENT UN 2004 D'ESPECTACLE, ENS ADONEM QUE AQUEST VI S'ENGRANDEIX AMB L'ENVELLIMENT. ÉS UN BON AUGURI PEL VI ESPECTACLE.

COMPOSICIÓ VARIETAL:

EXCLUSIVAMENT GARNATXA NEGRE PROCEDENT DE LS CEPES GAIREBÉ CENTENÀRIS DE LA FINCA <<ESPECTACLE>> SITUADA A LA FIGUERA (DO MONTSANT, TARRAGONA).

ANALÍTICA:

GRAU ALCOHÒLIC ADQUIRIT:: 14,9 %.

ACIDESA TOTAL: 5,0 G / L (EXPRESSATS EN ÀCID TARTÀ RIC).

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

ÍNDEX DE POLIFENOLS TOTALS (IPT): 50,00.

SUCRES REDUCTORS: <2,00 G / L.

ÀCID L-MÀLIC: <0,20 G / L

ELABORACIÓ:

- LA VEREMA SELECTIVA ES REALITZA EN CAIXES EN EL MOMENT ÒPTIM DE MADURESA FENÒLICA I S'EMMAGATZEMA EN UNA CAMBRA FRIGORÍFICA A 4 ° C DURANT 24 HORES.
- EL RAÏM PASSA PER LA TAULA DE SELECCIÓ PER PROCESSAR TAN SOLS AQUELLS RAÏMS QUE REUNEIXEN LES MILLORS CONDICIONS.
- DESPRÉS DEL DERRAPAT EL RAÏM ES SELECCIONA GRA A GRA EN UNA TAULA VIBRADORA, QUE ENS PERMET ELIMINAR AQUELLS RAÏMS QUE NO SON ADECUATS (PANSES, RAÏMS VERDS, ...)
- DESPRÉS D'UN LLEUGER XAFAT LA PASTA DE VEREMA ES SULFITA LLEUREGAMENT I ES BOMBEJADA FINS A UNA TINA NOVA DE ROURE FRANCÈS (QUERCUS PETRAEA) DE GRA MOLT FÍ.
- ES REALITZEN NOMBROSOS REMONTATS I XAFATS PER TAL D'OBTENIR L'EXTRACCIÓ IDÒNIA DE COLOR I TANINS.
- MACERACIÓ DE 4 O 5 SETMANES SEGONS LES CONDICIONS REALS DE MADURESA DE CADA VEREMA.
- LA FERMENTACIÓ MALOLÀCTICA ESPONTÀNIA EN BOTA.
-
- CRIANÇA TINA DE ROURE FRANCÈS (QUERCUS PETRAEA) DE 40HL DE GRA FÍ DURANT 14-16 MESOS

TREBALLS DE CAMP:

- DURANT L'ANY 2009 S'HA CONTINUAT TREBALLANT A LA FINCA D'ESPECTACLE DE LA MANERA HABITUAL, REALITZANT UNA PODA D'HIVERN RIGOROSA I DEIXANT EN REPÒS EL SÒL DESPRÉS DEL ABONAT L'ANY ANTERIOR.
- DIA 19 DE MARÇ OBSERVEM LA BROTADELA DELS PRIMERS CEPES DE LA FINCA .EL DIA 5 DE MAIG S'EMPELTA PUES DE GARNATXA VELLA D'ESPECTACLE SOBRE R-110, A FÍ DE MANTENIR EL LLEGAT GENÈTIC D'AQUEST CLON DE VINYA. AQUEST TREBALL HA ESTAT REALITZAT PER UN EQUIP EXPERT EN AQUEST TIPUS D'OPERACIONS I EL RESULTAT HA ESTAT EXCEL·LENT.
- CLIMATOLÒGICAMENT, L'ANY 2009 HA ESTAT UN ANY DELS MÉS CÀLIDS DE LES ÚLTIMES DÈCADES, DESTAQUEN ELS MESOS DE MAIG, JUNY, AGOST I NOVEMBRE AMB TEMPERATURES SUPERIORS DEL NORMAL. CAL DESTACAR L'ESCASSETAT DE PRECIPITACIONS ENTRE MAIG I AGOST, DE MANERA QUE L'ÈPOCA MÉS CÀLIDA HA COINCIDIT AMB LA MÉS SECA.
- AQUESTA FALTA DE PLUGES S'HA TRADUÏT EN UNA PRODUCCIÓ DE RAÏM UNA MICA INFERIOR A LO HABITUAL PERÒ DE EXCEL·LENT QUALITAT.
- TAMBÉ HA CONTRIBUÏT A QUE ELS TRACTAMENTS A LA VINYA HAGIN SIGUT LES MÍNIMS PER EL SEU CORRECTE MANTENIMENT. S'HA TREBALLAT UNA COBERTA VEGETAL CONTROLADA PER MITJANS FÍSICS DURANT TOT EL CICLE VEGETATIU DE LA VINYA, EL QUE HA PERMÉS QUE EL SÒL MANTINGUI UN CERT GRAU D'HUMITAT.
- LA VEREMA ES VA FER ENTRE EL 20 I 22 D'OCTUBRE. ES VA TREBALLAR AMB DOBLE TAULA DE TRIA I LA FERMENTACIÓ ES VA PORTAR A TERME EN UN FOUDE NOU DE 4.500 LITRES, COM VE SENT HABITUAL.
- DESPRÉS D'UNA LLARGA MACERACIÓ I POSTERIOR CRIANÇA DEL VI, AQUEST VA SER EMBOTELLAT EL DIA 15 DE JUNY DE 2011.

NOTAS DE CATA:

- EL SEU COLOR, BRILLANT I DIÀFAN, REFLECTEIX LES TONALITATS VERMELL PORPRA PRÒPIES DE L' ACTUAL JOVENTUT.
- EL SEU AROMA MANTÉ LES NOTES QUE CARACTERITZEN, ANY RERE ANY, A AQUEST SINGULAR VI. IMMEDIATAMENT DESPRÉS DE SERVIR LA COPA, JA ENS SEDUEIX AMB SUBTILS AROMES DE FRUITES NEGRES MADURES. A POC A POC, LA NOSTRA PACIÈNCIA ES VEU RECOMPENSADA I EL VI S'OBRE PER MOSTRAR TOTA LA RIQUESA QUE CONTÉ. LA ROSA, LA FLOR DEL TARONGER, FINS I TOT LA VIOLETA FLOREIXEN A LA COPA INTEGRANT-SE EN UNA EXUBERANT COMPLEXITAT.
- LA SEVA BOCA RECORDA A LA DE LES COLLITES PRECEDENTS. EL SEU TANÍ SUAU I EQUILIBRAT ACARICIA EL PALADAR, ON LA SEVA UNTUOSITAT I ESPECIALMENT LA SEVA RIQUESA AROMÀTICA SORPRENEN PER LA SEVA ELEGÀNCIA I PERSISTÈNCIA. UNA VEGADA MÉS LA PODEROSA PERSONALITAT DEL TERRER D'ESPECTACLE S'IMPOSA PER BRINDAR-NOS UN VI ÚNIC.

ESPECTACLE 2011

- LES DIES 13 I 14 D'OCTUBRE ES VA VERMAR LA COLLITA 2011 A LA FINCA ESPECTACLE. LA QUALITAT ÉS LA MILLOR QUE HEM POGUT ENTRAR A CELLER, EXCEL·LENT EN QUANT A SANITAT I MADURESA DE LA PELL I LLAVORS.
- TOT I QUE LA CLIMATOLOGIA NO HA ACOMPANYAT DURANT LES DOS ÚLTIMS MESOS (UNA TEMPERATURA MITJANA SUPERIOR A LA HABITUAL UNIDA A UN DÈFICIT HÍDRIC IMPORTANT) LA FINCA D'ESPECTACLE HA SUPORTAT BÉ AQUESTES CONDICIONS PER LA SEVA PECULIAR ORIENTACIÓ I LA SEVA ALTITUD.
- ESTA SITUACIÓ PRIVILEGIADA I LA CIRCUMSTÀNCIA QUE LES NITS I MATINS HAN ESTAT PROU FRESQUES I HUMIDES, HAN PERMÈS UNA MADURACIÓ LENTA, PROGRESSIVA I EQUILIBRADA DEL FRUIT.
- DE MANERA QUE ARRIBAT EL MOMENT DE LA VEREMA, NO S'HA DESAPROFITAT GAIREBÉ CAP RAÏM EN LA DOBLE TAULA DE TRIA I HEM POGUT COMPLETAR EL FOUDE DE ROURE FRANCÈS DE 4.500 LITRES.
- EN AQUESTA CAMPANYA, COM JA ÉS HABITUAL, HEM MODERAT ELS TRACTAMENTS FITOSANITARIS DE LA VINYA ALS ESTRUCTIVAMENT NECESSARIS, SEMPRE RESPECTANT EL MEDI AMBIENT I USANT PRODUCTES ECOLÒGICS.
- ELS TREBALLS DEL CAMP S'HAN DESENVOLUPAT AMB LA CURA QUE ENS CARACTERITZA I EL RESULTAT DE LES PODES I EL MANTENIMENT DE LA VINYA ES VEU QUANT ES VISITA ESPECTACLE: ÉS UNA FINCA IMPECABLE.
- ARA NOMÉS ENS QUEDA ESPERAR QUE EL PROCÉS NATURAL DE LA FERMENTACIÓ ACABI DONANT UN VI SUPERB. AIXÍ SERÀ ESPECTACLE 2011.

GUIA PEÑÍN 2011

- QUARANTA VUIT CELLERS I 178 VINS PUNTUATS, DELS QUALS 4 ARRIBEN A LA CATEGORIA D'EXTRAORDINARIS I 74 COM A EXCEL·LENTS. LA RESTA MAJORITARIAMENT COM MOLT BONS.
- A DESTACAR LA PUNTUACIÓ ACONSEGUIDA PER DOS CELLERS, ESPECTACLE VINS I PORTAL DEL PRIORAT, EL PRIMER AMB EL ESPECTACLE 2008/T I EL ESPECTACLE 2007 / T, I EL SEGON AMB TROSSOS TROS 2009/BY TROSSOS TROS 2008 / T, TOTS ELLS AMB 95 PUNTS, ÉS A DIR COM A EXTRAORDINARIS.