



## COMPOSICIÓN VARIETAL:

EXCLUSIVAMENTE GARNACHA TINTA PROCEDENTE DE LAS CASI CENTENARIAS CEPAS DE LA FINCA << ESPECTACLE >> UBICADA EN LA FIGUERA (D.O. MONTSANT, TARRAGONA).

## ANALÍTICA:

GRADO ALCOHÓLICO ADQUIRIDO: 15 %.

ACIDEZ TOTAL: 5,2 g/l (EXPRESADO EN ÁCIDO TARTÁRICO).

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,72 g/l (EXPRESADO EN ÁCIDO ACÉTICO).

ÍNDICE DE POLIFENOLES TOTALES (IPT): 52,00.

AZÚCARES REDUCTORES: 0,70 g/l.

ÁCIDO L-MÁLICO: < 0,20 g/l.

## ELABORACIÓN:

- LA VENDIMIA SELECTIVA SE REALIZA EN CAJAS EN EL MOMENTO ÓPTIMO DE MADUREZ FENÓLICA Y SE ALMACENA EN UNA CÁMARA FRIGORÍFICA A 4°C DURANTE 24 HORAS.
- PASO DE LA UV A POR LA MESA DE SELECCIÓN PARA PROCESAR TAN SÓLO AQUELLOS RACIMOS QUE REÚNEN LAS MEJORES CONDICIONES.
- TRAS PROCEDER A UN DESPALILLADO LAS UVAS SON SELECCIONADAS GRANO A GRANO EN UNA MESA DE SELECCIÓN VIBRATORIA, LO QUE PERMITE ELIMINAR AQUELLAS BAYAS QUE NO SEAN ADECUADAS (PASAS, UVAS ALGO VERDES,...).
- TRAS PROCEDER A UN ESTRUJADO LIGERO, LA PASTA DE VENDIMIA ES SULFITADA LIGERAMENTE Y BOMBEADA HASTA UNA CUBA NUEVA DE ROBLE FRANCÉS (QUERCUS PETRAEA) DE GRANO MUY FINO.
- NUMEROSOS REMONTADOS Y BAZUQUEOS SON REALIZADOS A FIN DE OBTENER LA EXTRACCIÓN IDÓNEA DEL COLOR Y DE TANINOS.
- MACERACIÓN DE 4 O 5 SEMANAS SEGÚN LAS CONDICIONES REALES DE MADUREZ DE CADA VENDIMIA.
- LA FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA ESPONTÁNEA EN BARRICA.
- CRIANZA CUBA DE ROBLE FRANCÉS (QUERCUS PETRAEA) DE 40 HL DE GRANO MUY FINO DURANTE 14-16 MESES.

## NOTAS DE CATA:

- SU COLOR ROJO MODERAMENTE INTENSO AÚN MANTINENE LAS NOTAS VIOLÁCEAS PROPIAS DE SU EDAD ACTUAL.
- SU AROMA, SI BIEN ALGO CERRADO AL PRINCIPIO, SUGIERE YA DE ENTRADA UNA COMPLEJIDAD E INTENSIDAD INUSUALES. INICIALMENTE SE DISTINGUE UN FONDO DE FRUTAS NEGRAS MADURAS RODEADO DE RECUERDOS DE MADERAS NOBLES. POCO A POCO, A MEDIDA QUE EL AIRE LO DESPIERTA, SU AROMA CAMBIA COMPLETAMENTE Y APARECE UN FONDO CÍTRICO (NARANJA) Y LAS NOTAS FLORALES TAN CARACTERÍSTICAS DE ESTE SINGULAR VINO. LA ROSA Y LA FLOR DE AZAHAR ENVUELVEN LA COPA LLENÁNDOLA DE UNA SORPRENDENTE EXHUBERANCIA. .
- EN BOCA SE MUESTRA OPULENTO, GOLOSO Y SUMAMENTE PERSISTENTE. COMO EN AÑOS ANTERIORES, SU GRAN CONCENTRACIÓN SE FUNDAMENTA EN EL AROMA Y NO EN UNA GRAN ESTRUCTURA TÁNICA. ES UN VINO QUE CRECE EN EL PALADAR A MEDIDA QUE PASAN LOS SEGUNDOS. UN AÑO MÁS, ESTE VINO REFLEJA LA FORMIDABLE PERSONALIDAD DE LAS VIDES CENTENARIAS DE UN TERRUÑO INCONFUNDIBLE.