



COMPOSICIÓ VARIETAL:

EXCLUSIVAMENT GARNATXA NEGRE PROCEDENT DELS CEPS GAIRABÉ CENTENÀRIS DE LA FINCA << ESPECTACLE >> UBICADA EN LA FIGUERA (D.O. MONTSANT, TARRAGONA).

ANALÍTICA:

GRAU ALCOHÒLIC ADQUIRIT: 15,5 %.

ACIDESA TOTAL: 4,6 g/l (EXPRESSATS EN ÀCID TARTÀRIC).

ACIDESA VOLÀTIL: 0,67 g/l (EXPRESSAT EN ÀCIDO ACÈTIC).

SUCRES REDUCTORS: 0,49 g/l.

ELABORACIÓ:

- LA VENDIMIA 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 LLEUGERAMENT I ES BOMBEJA FINS A UNA TINA NOVA DE ROURE FRANCES (QUERCUS PETRAEA) DE GRA MOLT FÍ.
- ES REALITZAN 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 EN TINA DE ROURE FRANCÉS (QUERCUS PETRAEA) DE 40 HL DE GRA FÍ DURANT 14-16 MESOS.

NOTAS DE CATA:

- VI D'UN COLOR VERMELL DISCRETAMENT INTENS EN QUÈ ENCARA ES DISTINGUEIXEN ELS MATISOS VIOLACIS PROPIS DE LA SECA ACTUAL JOVENTUT..
- INICIALMENT LA SEVA AROMA ES MOSTRA UNA MICA TANCADA, SI BÉ DESPRÉS D'UNA LLEUGERA AERACIÓ ES DESPERTA I MOSTRA CLARES NOTES DE FRUITES NEGRES MOLT MADURES ENVOLTADES D'UN DISCRET FONS ESPECIAL I SOBRETOT DE LES CARACTERÍSTIQUES NOTES FLORALS D'AQUEST PARTICULAR VI (ROSES I FLOR DEL TARONGER)
- EN BOCA ES MOSTRA LLAMINER I OPULENT. UN DISCRET TANÍ ACARICIA EL PALADAR OMLINT-LO DE FRUITA, FRESCOR I NOTES MINERALS. COM SEMPRE ESPECTACLE CREIX DESPRÉS ASSABORIR-LO MOSTRANT LA SEVA PERSISTÈNCIA TAN PERSONAL I CARACTERÍSTICA DEL SEU SINGULAR TERRER