



COMPOSICIÓ VARIETAL:

EXCLUSIVAMENT GARNATXA NEGRA PROCEDENT DELS CEPES GAIRABÉ CENTENARIS DE LA FINCA << ESPECTACLE >> UBICADA A LA FIGUERA (D.O. MONTSANT, TARRAGONA).

ANALÍTICA:

GRAU ALCOHÒLIC ADQUIRIT: 15,75 %.

ACIDESA TOTAL: 3,9 g/l (EXPRESSADA EN ÀCID TARTÀRIC).

ACIDESA VOLÀTIL: 0,88 g/l (EXPRESSADA EN ÀCID ACÈTIC).

SUCRES REDUCTORS: 0,76 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 SÓN ADEQUATS (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 FRANCÉS (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 EN TINA DE ROURE FRANCÉS (QUERCUS PETRAEA) DE 40 HL DE GRA FÍ DURANT 14-16 MESOS.

NOTES DE CATA:

- EL SEU COLOR VERMELL MODERADAMENT INTENS MOSTRA ENCARA ELS MATISOS VIOLACIS PROPIS DE JOVENTUT ACTUAL.

- EL SEU AROMA ÉS PENETRANT, COMPLEX I INTENS. AL PRINCIPI ENS PORTA RECORDS DE GROSELLES NEGRES, DE MORES I UNES DISCRETES NOTES ESPECIADES (CLAU, CANYELLA, ...). POC A POC, A MESURA QUE S'OBRE, LA SEVA COMPLEXITAT CREIX I LES NOTES FLORALS (ROSA I FLOR DEL TARONGER) TAN CARACTERÍSTIQUES D'AQUEST VI INUNDEN LA COPA.

- EN BOCA ES MOSTRA INICIALMENT DELICAT I PLE DE FRUITA. EL SEU DISCRET I ELEGANT TANÍ SEDUEIX EL PALADAR OMLINT-LO DE LLAMINERES CARÍCIES. COM EN CADA COLLITA, LA PECULIAR RIQUESA AROMÀTICA D'AQUEST SINGULAR VI ENVAEIX ELS SENTITS I LI CONFEREIX UNA SORPRENENT PERSISTÈNCIA.