



COMPOSICIÓ VARIETAL:

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

ANALÍTICA:

GRAU ALCOHÒLIC ADQUIRIT: 16 %.

ACIDESA TOTAL: 4,0 g/l (EXPRESSADA EN ÀCID TARTÀRIC).

ACIDESA VOLÀTIL: 0,66 g/l (EXPRESSADA EN ÀCID ACÈTIC).

SUCRES REDUCTORS: 1 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, UNA MICA MÉS INTENS QUE EN ANYADES ANTERIORS, PRESENTA ENCARA ELS MATISOS BLANCS PROPIS DE LA SEVA JOVENTUT ACTUAL.
- EL SEU AROMA ÉS INTENS I COMPLEX. INICIALMENT ENS EMBRIAGA AMB NOTES DE MORES I PRUNES MOLT MADURES TOT ENVOLTAT D'UN FONS DE PA DE FIGUES. UN ENTORN ESPECIAL ES DESPERTA UNA MICA MÉS TARD PER DESPRÉS PORTAR-NOS ELS RECORDS FLORALS DE ROSES I DE FLORS DEL TARONGER TAN CARACTERÍSTICS D'AQUEST SINGULAR VI.
- EN BOCA ES MOSTRA MÉS INTENS QUE EN ANYADES PRECEDENTS. EL SEU TANÍ ACARICIA EL PALADAR I EL RECOBREIX DE FRUITOSITAT. LA SEVA RIQUESA AROMÀTICA APAREIX IMMEDIATAMENT I CREIX DESPRÉS DEL SEU PAS PER BOCA DEIXANT-NOS UN LLARGUÍSSIM RECORD.