

## Descripción

---

*Variedades:* 100% Garnacha tinta

*Vendimia:* Manual en cajas pequeñas entre la primera y segunda semana de septiembre.

*Vinificación:* Maceración pelicular en frío, a 6°C durante 72 horas. Posteriormente prensado y fermentado a baja temperatura. Crianza sobre lías durante todo el invierno y embotellado en Marzo del 2016.

*Climatología del 2015:* Ha sido una añada muy buena en cuanto a calidad de la uva, gracias a la buena pluviometría de la primavera y al verano seco y caluroso. El 2015 destaca por el buen potencial aromático de los vinos y una maduración fenólica diferente según variedades y viñedos.

## Viticultura

---

Cepas de 18-25 años, conducidas en vaso y de muy baja producción. Las densidades de la plantación altas, con marcos estrechos de 1 x 2 metros.

Uva procedente de 3 parcelas de Darmòs y Capçanes con orientación nordeste. La climatología de la zona es mediterránea, el terruño es de arcilla blanca y de descomposición granítica con presencia de zonas calcáreas

## Analítica

---

Acidez Volátil: 0,33 g/L

Grado alcohólico: 13,5 % vol.

Acidez total: 4,5 g/L

pH: 3,31

Sulfuroso Total: 89 mg/L

## Nota de Cata

---

Color rojo cereza con reflejos violáceos. Intenso, vivo y brillante. Paleta de frutos rojos con notas florales. En boca es carnoso y envolvente donde reencontramos ciertos matices afrutados. Un ligero amargor con un post-gusto muy largo.



Formato

750 mL



Caja

6 bot.