

## 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 Abril del 2017.

*Climatología del 2016:* Ha sido una muy buena añada en cuanto a calidad, aunque la producción ha sido más baja en comparación con las añadas anteriores debido a la escasa pluviometría. A nivel organoléptico, los vinos del 2016 son muy aromáticos y con una estructura elevada, sinónimo de una maduración fenólica óptima.

## 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, Marçà 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: 0,48 g/L

Grado alcohólico: 13,5 % vol.

Acidez total: 4,8 g/L

pH: 3,16

Sulfuroso Total: 90 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.