

## Descripció

*Varietats:* 100% Garnatxa Negra.

*Verema:* Manual en caixes petites entre la primera i segona setmana de setembre.

*Vinificació:* Maceració pel·licular el fred, a 6°C durant 72 hores. Posteriorment premsat i fermentat a baixa temperatura i embotellat al mes d'Abril del 2017.

*Climatologia del 2016:* Ha estat una molt bona anyada a nivell qualitatiu, malgrat que la producció ha estat més baixa en comparació amb les anyades anteriors degut a l'escassa pluviositat. A nivell organolèptic, els vins del 2016 són molt aromàtics i amb una estructura elevada, sinònim d'una maduració fenòlica òptima.

## Viticultura

Vinyes de 18-25 anys, conduïdes en vas i de molt baixa producció. Les densitats de plantació són altes amb marcs estrets de 1 x 2 metres.

Raim procedent de 3 parcel·les de Darmòs, Marçà i Capçanes amb orientació nord-est. La climatologia de la zona és mediterrània i el terreny és d'argila blanca i de descomposició de terrenys granítics amb presència de zones calcàries.

## Analítica

Acidesa Volàtil: 0,48 g/L

Grau alcohòlic: 13,5 % vol.

Acidesa Total: 4,8 g/L

pH: 3,16

Sulfurós Total: 90 mg/L

## Nota de Tast

Color vermell cirera amb reflexes violacis. Intens, viu i brillant.

Paleta de fruites vermelles amb notes florals. Al paladar es carnós i envoltant i ens retrobem els matisos afruitats. Lleugera amargor amb un post-gust molt llarg.



Format

750 mL



Caixa

6 amp.