

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.

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.