

La nit de les garnatxes: **ARGILA**

Nota de tast

Color de cirera picota intens. Un vi realment complex, amb notes més animals, de sotabosc, i amb un taní rústic i persistent que “s’enganxa” en boca.

És el vi més salvatge!

Maridatge

Accepta tot tipus de maridatges, recomanat per a plats més intensos i carns com el que proposa el Restaurant amb estrella Michelin Rincón de Diego:

Ànec lacat amb gelatina de taronja sobre cruixent de festucs.

Serviu entre 15 i 17°C.

Varietats

100% Garnatxa



Elaboració

Fermentació amb temperatura controlada (24-28°C)
Maceració: 28 dies
Fermentació alcohòlica i malolàctica en bótes (500 l) de roure francès.
Filtrat suau.

Envelliment

4 mesos en bótes de roure francès noves (228l)
Torrat mitjà i lleuger

Vinyes

Sòl ARGILA. Terrenys en zona de llacs que han anat sedimentant per la presència d'aigua... el color roig ve donat per l'oxidació en sòls molt compactes, sense oxigen, on les plantes pateixen i busquen els camins per on es filtra l'aigua.
És un sòl d'acidesa mitjana.

Verema

Manual
Mitjan setembre
750 a 1000 gr per cep
25-35h/ha

Producció total

4.000 ampolles (0.75 l)

Premis i mencions

La Guía de vins de Catalunya 2018:

- La Nit de les Garnatxes Argila/Clay 2016: 9,09p.

La Guía de vins de Catalunya 2017:

- La Nit de les Garnatxes Argila/Clay 2015: 9,34p.