

La nit de les garnatxes: **LLICORELLA**

Nota de tast

Color de cirera picota intens. Un vi realment complex, amb aromes minerals, balsàmiques, més potent i amb més cos i volum.

És la nostra garnatxa més mineral!

Maridatge

Accepta tot tipus de maridatges, recomanat per a plats més potents i minerals com el que proposa el Restaurant amb estrella Michelin Can Bosch: Bacallà a la llauna cuinat a baixa temperatura amb verduretes.

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 LLICORELLA. Anomenem llicorella al sòl de pissarra. La roca, ben enfonsada, pateix l'escalfor de l'activitat geològica de la terra i la pressió pel volum de matèria que té al damunt. La pedra s'escalfa i es lamina, i està en contacte permanent amb les arrels.
És un sòl d'una acidesa notable.

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 Llicorella/Slate 2016: 9,21p.

La Guía de vins de Catalunya 2017:

- La Nit de les Garnatxes Llicorella/Slate 2015: 9,35p.