

La nit de les garnatxes: **PANAL**

Nota de tast

Color de cirera picota intens. Vi realment complex, amb aromes de fruita madura, elegant i fi en boca. Un vi fàcil de beure... i d'entendre.

Maridatge

Accepta tot tipus de maridatges, recomanat per a plats més suaus i aromàtics com el que proposa el Restaurant amb estrella Michelin El Rincón de Diego: Foie amb crema de formatge i quicos. 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 PANAL. Anomenem panal al sòl franc-sorrenc. El vent erosiona la terra de zones costaneres seques, platges, desert...zones àrides on l'arena i els llims permeten que les arrels siguin profundes i trobin la presència de calç.
És el sòl de més acidesa.

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 Panal/Sand 2016: 8.82p.

La Guía de vins de Catalunya 2017:

- La Nit de les Garnatxes Panal/Sand 2015: 9,09p.