



FINCA LO GRAU DE L'INQUISIDOR

90% Syrah, 10% Garnatxa Peluda (Lledoner Pelut)

D.O. Terra Alta

2015 fue la primera vendimia de Lo Grau de l'Inquisidor. El objetivo era elaborar un vino serio con el poder y la profundidad de sabor de un envejecido, pero también con la frescura que caracteriza a los vinos de la zona. Las uvas son originarias de un productor de confianza, cuyas vides, se encuentran al lado de nuestro viñedo de Lo Grau del Inquisidor.

Elaboracion

El Syrah se recoge a mano y por separado de la Garnacha Peluda. Derrapado y pisado seguido de fermentación en tinas de acero inoxidable a una temperatura controlada entre 23-26°C con pigeage diario. La fermentación malolactica y el envejecimiento durante 10 meses se realiza en barricas de 300 litros de origen francés. La Garnacha Peluda se es trata de igual forma, la única diferencia es que envejece en barricas de 500 litros. La producción es de 1.200 botellas.

Nota de Cata

Análisis

- Alcohol : 15 %
- Azucar Residual : 0.15 g/l
- Acidez Total : 3.7 g/l