



LA BACCHANAL
★ Grape Growers ★



MANIFEST

Creiem que és difícil escriure sobre un mateix, esforçant-te a descriure't d'una manera políticament correcta com la companyia que ets, i no ho és fer-ho com la que somies arribar a ser un dia. Per aquest motiu, volem deixar de banda el màrqueting de les escoles de negocis i explicar-vos realment qui som, sense maquillatge.

Si haguéssim de definir on ens agradaria arribar i el què vagi a pensar la gent de nosaltres, dir-vos que som una companyia que pretén comunicar la cultura vinícola d'una forma única i diferent, que tenim una vocació clarament exportadora, i la internacionalització es una de les nostres principals motivacions . Volem ser la millor alternativa a l'hora de l'aperitiu i les menjades i transformar-lo en tot un ritual. Volem que la societat ens recordi pels nostres sabors, gustos, els nostres aromes, per com ens comuniquem i per la sensació d'alegria i festa que podem generar en brindar amb els nostres vins. Brindem per LA BACCHANAL, un tribut a les festes d' alt voltatge de l' era Greco-Romana.

Josep M Castillo – Founder.



EL NOM

LA BACCHANAL és un homenatge a les festes atorgades a BACCO, Déu del Vi en el període Greco-Romà.

En l'època Clàssica, en el món grec i romà, les bacanals eren festes en honor a BACCHO (Déu mitològic romà del vi o Dionís, el seu equivalent al grec) en què es bevia sense mesura. Les sacerdotesses organitzadores de la cerimònia es deien bacants i d'aquí el nom ha quedat associat a les orgies romanes.

Segons manuscrits trobats, una cortesana anomenada Hispala Fecènia va revelar el secret d'aquestes pràctiques festiu-sexuals per protegir el jove que estimava, anomenat Publi Aebutio, de la seva mare que volia iniciar-lo en aquestes pràctiques. Va ser llavors quan arriba al senat i a través d'un decret anomenat SENATUS Consultum DE BACCHANALIBUS, pel qual les bacanals van ser prohibides a tot Itàlia. Malgrat el sever càstig als que se sorprenia violant aquest decret, les bacanals no van ser sufocades, especialment al sud d'Itàlia durant molt de temps.

Rendim homenatge al nostre Déu Bacco!



EL ORIGEN

CATALUNYA - D.O. TERRA ALTA – BATEA

Terra Alta és connexió directa amb el vi. Produeix el 35% de garnatxes blanques de tot el món, on el 90% de l'economia esta focalitzada al cultiu de la vinya i producció de vi.

A la DO Terra Alta, la vinya es planta en terrasses naturals. Gaudeix de clima mediterrani, però amb forta influència continental, amb oscil·lacions tèrmiques entre els 6 ° C sota zero i els 38 ° C. La pluviositat és escassa, 350 mm anuals. Hi predomina la producció de vi blanc, elaborat amb garnatxa blanca i macabeu. Són potents, robustos, de gran cos i alta graduació. Per als rosats i negres s'usa la carinyena, la garnatxa negra i la peluda.

LA BACCHANAL Vol oferir-vos el millor de la nostra terra, vins amb personalitat i estil propi.



LES VARIETATS

GARNATXA NEGRA (En francès grenache) és un tipus de raïm d'origen espanyol i de raïm negre més àmpliament plantat del món.

Es parla simplement de la garnatxa per referir-se a la negra o noir, tot i que aquesta té una sèrie de parents que també compten amb una gran difusió, destacant la garnatxa blanca, la garnatxa peluda i la garnatxa tintorera.

La garnatxa madura tard, de manera que necessita condicions seques i càlides com les que poden trobar-se a Espanya, d'on segurament és originària. També creix a Sardenya, al sud de França, a Austràlia i a la vall de Sant Joaquim de Califòrnia.

És generalment picant, amb un sabor suau al paladar, i produeix vins amb una graduació alcohòlica relativament alta, però es necessita controlar els rendiments de les vinyes per obtenir els millors resultats.

Els perfils característics de la garnatxa inclouen sabors a fruites vermelles (gerds i maduixa) amb una nota subtil a pebre blanc.

La garnatxa prefereix sòls secs i calents que estiguin ben drenats però s'adapta relativament bé a tots els sòls de vinyes.



LA BACCHANAL
★ Grape Growers ★

LA BACCHANAL - NEGRE





LA BACCHANAL
★ Grape Growers ★

LA BACCHANAL - BLANC



NOTA DE CATA

LA BACCHANAL NEGRE

La Bacchanal arriba per quedar-se. La Garnatxa Negra ben cuidada amb caràcter modern i atrevit.

Varietat de raïm: Garnatxa Negra amb un toc de Syrah

Criança: 1 mes amb les seves lies fines.

Graduació: 14%

Vista: Net i brillant. Capa mitjana. Color vermell picota molt fosc amb un lleuger rivet color maduixa fosc. La llàgrima passeja per les parets de la copa donant-li un lleuger color.

Olfacte: Aromàtic, intensitat mitjana. Aromes a fruits vermells silvestres, molt fresc i amb tocs dolços molt agradables i evolvents.

Boca: En boca és fresc i destaquen les fruites vermelles madures de bosc. Notes minerals. Després d'uns minuts apareixen records de xocolata amb ametlles amb closca. Recorregut mitjà en boca.

Maridatge: Carn de caça, Espagueti bolonyesa com també guisat de cabrit amb patates.



LA BACCHANAL
★ Grape Growers ★



NOTA DE CATA

LA BACCHANAL BLANC

La Bacchanal Vins arriba per quedar-se. La Garnatxa Blanca és senzilla i fàcil de beure. Ideal per gent que s'inicia en el món del vi.

Varietat de raïm: Garnatxa Blanca 100%

Criança: 1 mes amb les seves mares fines .

Graduació: 13%

Vista: Net i brillant . Color groc palla.

Olfacte: Agradable i molt aromàtic, és fresc amb gran intensitat. Aromes a fruites i flors blanques.

Boca: Entrada suau i molt fresca en boca. És cremós i una mica untuós en boca. Apareixen els records de fruita blanca com la pera.

Maridatge: Arròs tres delícies i pollastre amb bolets i bambú, Musclos al vapor.



LA BACCHANAL
★ Grape Growers ★

