



R I T A

GARNATXA BLANCA 2019

Significa la forta personalitat de les vinyes velles de Garnatxa Blanca, la saviesa d'un paisatge emotiu i l'admiració per a la persona que li dóna nom.

- **TIPUS DE SÒL:** Tres parcel·les de sòls molt diferents que li donen aquesta complexitat 0,3 Ha de llicorella. 1 Ha d'argila-calcària molt pedregosa i 0,5 Ha de panal blanc.
- **VITICULTURA:** Ecològica certificada pel C.C.P.A.E. i en Conversió.
- **VARIETAT:** 100% Garnatxa Blanca de gra petit.
- **COLLITA:** Classificació de Collita: Excel·lent. Una primavera en pluges abundants i un estiu sec ha fet que el creixement vegetatiu de la planta fos equilibrat no patint l'estrès hídric dels darrers anys. La verema va començar el dia 15 de setembre.

Imatges referents al MURAL DE TAST BOTÀNIC

- *Bellis sylvestris* (Margarida silvestre)
- *Calendula arvensis* (Boixac)
- *Daucus carota* (Pastanaga borda)
- *Foeniculum vulgare* (Fonoll)
- *Juglans regia* (Noguera)
- *Lobularia maritima* (Alissum)
- *Helichrysum stoechas* (Sempreviva)
- *Lonicera etrusca* (Lligabosc)
- *Melissa ocinalis* (Tarongina)
- *Prunus dulcis* (Ametller)
- *Retama monosperma* (Ginesta blanca)
- *Sanguisorba minor* (Pimpinella)
- *Sedum sediforme* (Raïm de pastor)
- *Sylibum marianum* (Card marià)
- *Sorbus aucuparia* (Serbal)

- **ELABORACIÓ:** Entrada del raïm a la càmera fins a baixar la temperatura a 2-4°. Derrapat i sagnat al cap de poques hores per començar la fermentació alcohòlica, llevats salvatges i cinc mesos amb les lles fines en botes de roure francès velles.

GRAU ALCOHÒLIC: 14% vol.
ACIDESA TOTAL: 5,8g TAR/L.
ACIDESA VOLÀTIL: 0,54g/L.

- **COLOR:** Net i brillant de color groc palla.
- **AROMA:** Un vi de gran complexitat aromàtica que t'omple de notes de fruita i flor blanca i notes cítriques de llima amb un fons d'herbes aromàtiques in crescendo de fonoll fresc i llorer abraçats per una agradable salinitat. A mesura que passa el temps, el Rita ens desvela els seus secrets profunds. Notes balsàmiques, menta peluda, fruita blanca de serral, préssec, espècies com el cardamom verd, gingebre, un punt floral de lligabosc i ametlla fresca. Un munt d'aromes es van succeint i van acariciant el nostre nas.
- **GUST:** L'espectacle continua a la boca. És ampli, fresc i llarg, deixant les parets de la boca impregnades de la biodiversitat d'herbes aromàtiques i plantes de la complexa serra de Llaberia. Metafòricament: un vi de postal! Imagineu un capvespre de primavera-estiu en un jardí amb la gespa acabada de tallar, els arbres fruiters en flor, no lluny del mar, sentint la brisa marina.

