

Celler Sanromà

El Transgressor 2020 de Celler Sanromà. D.O Tarragona

Varietat: 100% Garnatxa Blanca ECOLÒGICA

Zona: Aubellons de Vila-rodona (Alt Camp).

Vinya: Vinyes plantades a l'any 2016 al terme municipal de Vila-rodona, cultivades en cultiu ecològic. Verema manual.

Elaboració: Fermentació amb les pells (brisa) durant 8 dies amb un 30% de rapa amb llevats salvatges a temperatura controlada en dipòsits d'acer inoxidable. Posterior a la fermentació dos mesos sobre lies. NO CONTÉ SULFITS AFEGITS

Nota de Tast: Color taronja intens. Nas corpulent i misteriós d'entrada, amb una mica d'oxigenació marquen aromes de fruita blanca macerada, i bosc mediterrani, acompanyades de tímides notes de llevat, herbes seques, fonoll i anisats, sobre un fons salí. Entrada fresca i golosa, amb un pas mediterrani per boca marcat per la cremositat, l'amargor equilibrada degut al brisa i una molt bona acidesa. Final llarg, vibrant i persistent.

Etiqueta: Transgredir amb l'establert, brisar una vinya jove, una Garnatxa Blanca amb caràcter i valenta fora del seu lloc teòric d'origen, (l'avi deia que aquí a Vila-rodona ja n'hi havia fa anys), un pressentiment, un cop de cor, un ocell que vola lliure gràcies a aquest atreviment. Una manera d'entendre el vi i la vida, el vi més il·lusionant i rebel de Celler Sanromà. Completament desenfadat i amb ganes de rebatre i posar en dubte el sistema establert. Un pas més, un vi difícil d'oblidar per concepte.

Producció Total: 800 ampolles.

Grau Alcohòlic: 12% VOL.

Premis: 90 Punts Peñín / 9,53 a la Guia de Vins de Catalunya

Celler Sanromà C/Barcelona N:2, 43814 Vila-rodona(Alt Camp)
cellersanroma@gmail.com 678048121

