



vinyes domènec

T E I X A R

SINGLE VINEYARD WINE 2015

Teixar ens ensenya que el tresor és a la vinya, que nosaltres estem de pas. Que hem de sentir-nos afortunats per gaudir d'aquesta Garnatxa Peluda que concentra saviesa de veremes passades, que estem en deute amb el destí per deixar-nos donar vida a aquest vi tan especial. **El primer i únic vi que té el reconeixement de "Vi de Finca" de la DO Montsant.**



Imatges referents al MURAL DE TAST BOTÀNIC

- *Thymus vulgaris* (Farigola)
- *Celtis australis* (Lledoner fruit)
- *Ceratonia siliqua* (Garrofer)
- *Corylus avellana* (Avellaner)
- *Juniperus communis* (Ginebró)
- *Lavandula stoechas* (Cap d'ase)
- *Pinus sylvestris* (Pi)
- *Prunus spinosa* (Aranyoner)
- *Rosmarinus officinalis* (Romani)
- *Satureja montana* (Sajolida)
- *Viola Sylvestris* (Violeta)

- **TIPUS DE SÒL:** Argilós-calcarí amb superfície molt pedregosa, poc profunds i pobre en matèria orgànica.
- **VITICULTURA:** Ecològica certificada pel C.C.P.A.E. i biodinàmica.
- **VARIETAT:** 100% Garnatxa peluda de més de 70 anys plantada en costers de 15° de pendent, orientats Nord-Sud amb vents dominants de Mestral i Llevant.
- **COLLITA:** Classificació de Collita: Excel·lent. El bon temps a la tardor i els vents de mestral ens va permetre arribar a una maduració òptima i sana. La verema es va iniciar a finals d'octubre.
- **ELABORACIÓ:** Llevats espontanis i vinificació de cada bancal per separat en bótes de 500 i 300 litres. 14 mesos de cria en bótes velles de roure francès.

- **COLOR:** Net i brillant de color cirera amb rivet de tons púrpures.
- **AROMA:** La natura interpreta la complexitat com ningú i el Teixar n'és la viva demostració. Fruita vermella madura: grosella, móres i cirera. Qui sap esperar obté la recompensa, i és que aquest vi s'obre i ens entrega uns anissos profunds que juguen amb les notes mentolades, a la vegada que un pebre negre es dibuixa al costat d'unes delicioses notes de regalèssia i herbes aromàtiques de sotabosc mediterrani, romaní i espígol.
- **GUST:** Aquest vi és un homenatge a la llum del Sol. Sense por a la maduresa gràcies al seu microclima únic, ens fa gaudir d'una boca àmplia i cremosa com si fos vellut. La seva fruita vermella juga a ser l'acompanyant d'un ventall de notes balsàmiques de les herbes medicinals del nostre entorn i de les notes especiades, amb una acidesa i tocs salins que es fonen en el conjunt.

GRAU ALCOHÒLIC: 15% vol.
ACIDESA TOTAL: 4,3g TAR/L.
ACIDESA VOLÀTIL: 0,66g/L.

