

Cara Nord Garrut

Alçada: Fins a 800 m d'altitud.

Varietats: 100% Garrut.

Criança: La meitat del vi en 6 mesos de criança en àmfores de 500 L i l'altre meitat del vi en bótes de 500 L de roure francès de segon ús.

Geografia: Paisatge abrupte i ondulat, envoltat d'alts cims i boscos de roures i alzines en el Parc Natural de les Muntanyes de Prades i el Parc Natural del Bosc de Poblet.

Sòl: Zona qualificada com d'interès geològic a Catalunya. Terres pobres de pissarra, còdols i argil·lo-calcàris amb afloraments rocosos, penya-segats i muntanyes escarpades.

Clima: Continental -mediterrani amb nits fredes que permeten el descans de la vinya i retarda acumulacions de sucres, conservant l'acidesa i ajudant a la construcció de sabor.

Temperatura mitjana de la vinya: 13 °C.

Temperatura de Fermentació: 18 - 23 °C.

Precipitacions anuals: 450-550 l/m2.

Insolació: 2.700 hores/any.

Maneig de la vinya: Cultiu de secà, cobertura vegetal i viticultura de muntanya responsable amb mínima intervenció, que prioritza la biodiversitat.

Graduació alcohòlica: 12,5 % vol.

Nota de tast: Color intens porpra. Fruita vermella intensa, mores i fonolls mentolats.

En boca, l'acidesa és predominant. Frescor en tota la seva longitud.

