



EMPELTS DE GARNATXA PELUDA

2017

VINS DE LA COL·LECCIÓ EXPERIÈNCIES: Per tal de protegir i recuperar les varietats Ancestrals a l'Any 2011 vam decidir empeltar una vinya de Cabernet Sauvignon per aprofitar la profunditat de les seves arrels amb una selecció massal de les vinyes mes velles de Garnatxa Peluda del Teixar per resguardar els

trets particulars i genètics que la fan única e irrepetible.

Després d'aquests anys hem vinificat a l'anyada 2017 amb 2.000 ampolles exclusives per poder compartir el fruit d'una experiència que ens retorna a l'essència del nostre patrimoni vitivinícola.

- **TIPUS DE SÒL:** Un Bancal a 400 metres d'alçada orientat a nord, protegit pel bosc dels vents de llevant que li donen una expressió única. Sòl argilós-calcarí amb una part de "loess" que li aporten tipicitat i finor, una garnatxa aèria, delicada i subtil.
- **VITICULTURA:** Ecològica certificada per el CCPAE i Biodinàmica.
- **VARIETAT:** 100% Garnatxa Peluda
- **COLLITA:** Classificació de Collita: Molt Bona. Una anyada escassa en pluges, una primavera calorosa i un estiu sec, fins a finals del mes d'Agost no van arribar alguns plugims que ens va portar fins al final de la verema. La Verema va començar el dia 1 de Setembre.

- **COLOR:** Net i brillant de color cirera.
- **AROMA:** Una macedònia de fruits vermells de cireres d'arboç i prunes cítrics de taronja sanguínia, van deixant pas a notes balsàmiques de regalèssia, romani i farigola que li aporten frescor, tot plegat et submergeix a un paisatge de muntanya i bosc mediterrani.
- **TASTE:** Es net, directe i mimètic amb l'entorn de la vinya, les mores, les cireres i les prunes i es fonen amb una intensitat de regalèssia, pebre rosa, uns tanins delicats i uns tocs salins que ens porten poc a poc fins a la posta de sol.

- **ELABORACIÓ:** Entrada del Raïm a la càmera fins baixar la temperatura a 2-4°. Derrapat i sagnat a les poques hores per començar la fermentació alcohòlica espontània. Criança de 12 mesos en Botes de Roure Francès.

Imatges referents al
MURAL DE TAST BOTÀNIC

- *Thymus vulgaris* (Farigola)
- *Rosmarinus ocinalis* (Romani)
- *Juniperus communis* (Ginebró)
- *Pistacea lentiscus* (Llentsicle)



GRAU ALCOHÒLIC: 15% vol.
ACIDESA TOTAL: 4,5g TAR/L.
ACIDESA VOLÀTIL: 0,61g/L.