

GARNATXA EG



Regió Anyada Producció
Priorat DOQ 2015 1120 ampolles

Enòleg
Emili Esteve i Roser Amorós

Varietats
100% Garnatxa negra



Vinya
Tot el raïm prové d'una sola finca, *Mas d'en Corral* amb ceps de més de 30 anys de baixos rendiments (3000 - 4500 kg). La finca està distribuïda en estretes terrasses sobre pendents de més del 10% (en algunes zones s'arriba a pendents del 48%). Les terrasses al costat de el riu Motsant són més espaioses. La finca està orientada Sud-est amb bona exposició solar.

El moment de la verema es determina controlant la maduració i amb degustació del raïm d'acord a la varietat, vinya i estil de vi desitjat.

La verema es fa de forma manual carregant el raïm en caixes de no més de 20Kg.

Verema 2015
A mitjans de mes de setembre es va fer la verema de a Garnatxa.

Vinificació

Vinificació per varietats. Per tal de mantenir la frescor de la fruita la garnatxa es verema no massa madura. Curta maceració amb les pells en fred. Els dipòsits d'acer inoxidable amb control de temperatura permeten controlar la temperatura i el temps de la fermentació. Al llarg de la fermentació, el most passa per un parell de delestatges diaris. El vi passa a les botes.

Criança

El vi madura i evoluciona durant 12 mesos en barriques de 300 l de roure francès. S'embotella sense cap tipus de procés físic agressiu ni filtratge excessiu.

Nota

100% Garnatxa una de les varietats autoctones del Priorat. La garnatxa és una varietat amb molta fruita i en aquest vi procurem respectar la seva expressió. Després de la criança de 12 mesos es seleccionen les barriques de Garnatxa millors i més concentrades. El resultat és un vi que manté l'originalitat de la fruita de la Garnatxa.

Analítica

Alcohol	Acidesa	Sucres residual
15.5 % vol	5 g/l	0,16 g/l

