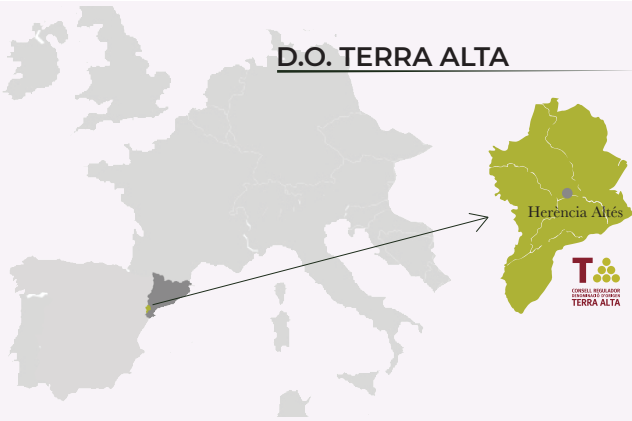


Garnatxa Negra

Ecològic




D.O. TERRA ALTA



PREMIS



NOTA DE TAST

-  Color vermell picota amb rivet violaci, de capa fina.
-  Al nas apareixen notes intenses de fruita vermella, groselles i gerds, madurs però frescos al mateix temps.
-  Molt més seriós del que sembla, amb tanins fosos i amables, entrada fresca i bon recorregut, textura envoltent, bona concentració de fruita.

VARIETATS

Garnatxa Negra 100%






VINYES

Vinyes d'entre 15 i 30 anys, cultivades de manera ecològica, provinents de les finques familiars i també d'una selecció de productors de confiança dels pobles de Batea, Bot, Corbera d'Ebre i Gandesa.

TIPUS DE SÒL

Sòls diversos: arenosos, argilosos i calcaris.

CLIMATOLOGIA

-  Mediterrani amb influència continental: hiverns freds i estius calurosos amb moltes hores d'insolació.
-  Influència notòria de l'equilibri de 2 vents: el Garbí, una suau brisa marina que aporta humitat, i el Cerç, un vent fred i sec del nord-oest.
-  Pluviometria molt escassa: mitjana anual de 450mm.



ELABORACIÓ



Verema manual amb acurada selecció al camp. El raïm es refreda i es desrapa parcialment abans de passar als dipòsits per a la maceració en fred amb les pells.

A mesura que augmenta la temperatura, comença la fermentació espontània amb els llevats autòctons que dura uns 15 dies, temps durant el qual els *pigeages* diaris asseguren una suau extracció de tanins i color. Després de la fermentació, el vi fa una criança durant 6 mesos en fudre de roure austríac de 50HL.

MARIDATGE



Pa amb tomaca amb embotits i formatges o pizza.

14,5% Vol.



12 - 14°C



Sabies que...?

L'arc que guarda el turó que hi veus a l'etiqueta és l'única peça dempeus del Castell de Sant Joan del riu Algars, edificació d'origen Templari que fou construït sobre un petit castell àrab.

