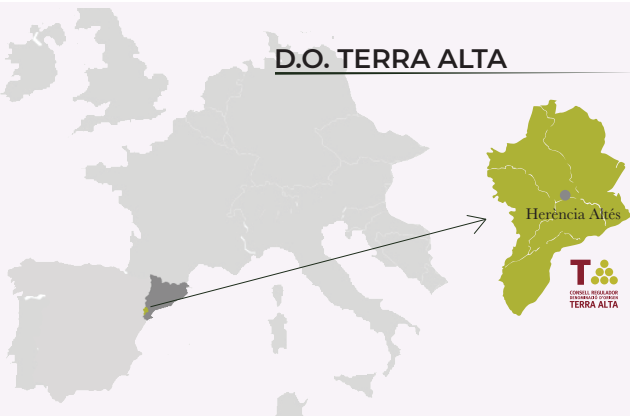


Garnatxa Negra

Ecológico




D.O. TERRA ALTA



PREMIOS



NOTA DE CATA

-  Color rojo picota con ribete violáceo, de capa fina.
-  En nariz aparecen notas intensas de fruta roja, grosellas y frambuesas, maduras pero frescas al mismo tiempo.
-  En boca es mucho más serio de lo que aparenta, con taninos fundidos y amables, entrada fresca y buen recorrido, textura envolvente, buena concentración de fruta.

VARIETADES

Garnacha 100%



VIÑEDOS

Viñas de entre 15 y 30 años, cultivadas de manera ecológica, provenientes de las fincas familiares y también de una selección de productores de confianza de los pueblos de Batea, Bot, Corbera d'Ebre y Gandesa.

TIPO DE SUELO

Suelos diversos: arenosos, arcillosos y calcáreos.



ELABORACIÓN



Vendimia manual con cuidada selección en el campo. La uva se enfría y se despalilla parcialmente antes de pasar a los depósitos para la maceración en frío con las pieles. A medida que aumenta la temperatura, comienza la fermentación espontánea con las levaduras autóctonas que dura unos 15 días, tiempo durante el cual los *pigeages* diarios aseguran una suave extracción de taninos y color. Tras la fermentación, el vino hace una crianza durante 6 meses en fudre de roble austriaco de 50HL.

MARIDAJE



“Pantumaca” (pan con tomate) con embutidos y quesos o pizza.

14,5% Vol.



12 - 14°C

CLIMATOLOGÍA



Mediterráneo con influencia continental: inviernos fríos y veranos calurosos con muchas horas de insolación.



Influencia notoria del equilibrio de 2 vientos: el Garbí, una suave brisa marina que aporta humedad, y el Cierzo, un viento frío y seco del noroeste.



Pluviometría muy escasa: media anual de 450mm.



ES-ECO-019-CT
AGRICULTURA UE



¿Sabías que...?

El arco que guarda la colina que ves en la etiqueta es la única pieza de pie del Castillo de San Juan del río Algars, edificación de origen Templario que fue construido sobre un pequeño castillo árabe.

