

La Pilosa 2021

Ecològic

D.O. TERRA ALTA



NOTA DE TAST

La Garnatxa Peluda sembla tímida al principi, però va despertant la seva cara més salvatge tal i com es va obrint.



Color granatós brillant, de capa mitja.



En nas dona notes de gerds i espècies, combinades amb un punt herbaci.



En boca, tot i tenir una entrada molt fresca i lleugera, deixa un caràcter picant amb una explosió de grans de pebre negre i clau al final. Paladar refinat i elegant, amb un llarg post-gust.

VARIETATS

Garnatxa Peluda 100%



Mutació natural i intel·ligent de la Garnatxa Negra per adaptar-se al clima calorós i sec de la Terra Alta i conservar així l'aigua durant més temps a través de la transpiració pels porus del revers de la pampa (vellositat). Raïms amb menys color i més acidesa.

VINYES

Els raïms provenen de diferents parcel·les, totes cultivades de manera ecològica. Vinyes velles d'entre 25 i 45 anys.

TIPUS DE SÒL

Sòls calcaris de textura areno-argilosa.

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.



PREMIS



ELABORACIÓ



Verema manual en caixes de 200Kg. Abans d'entrar al celler el raïm es refreda a 4°C durant unes 24 hores seguit d'una selecció dels millors raïms. Encubat en dipòsits de formigó amb un 50% de raïm sencer on tindrà lloc la fermentació alcohòlica (de manera espontània amb llevats autòctons) i la malolàctica, processos que acompanyem amb suaus pigeages diaris. Després el vi es premsa i trasllada a un fudre de roure austríac de 50 HL per fer una criança de 8 mesos. Estabilització i filtratge molt suaus.

MARIDATGE

Xai al forn amb crosta de mostassa.



14% Vol.



12 - 14°C



Sabies que...?

La dona que il·lustra l'etiqueta simbolitza la força i el caràcter del vi essent ella àcida, fresca, picant i salvatge, transgressora i rebel. Un vi que acaricia el paladar, d'entrada fugaç i permanència dolça. Inquieta i sublim és La Pilosa!

