

La Tarentina 2023




Ecològic

D.O. TERRA ALTA



NOTA DE TAST

Una Garnatxa Peluda subtilment tímida que s'assilvestra al agitar-la, donant pas a un rosat molt fresc i gastronòmic.

-  Color pell de ceba molt pàlid i brillant.
-  En nas surten notes de gerds, roses i aranja, amb presència dels llevats i amb un final molt mediterrani.
-  D'entrada fresca i pas lleuger però cremós. Molt mineral.

VARIETATS

Garnatxa Peluda 100% 




VINYES

Combinació de vinyes velles de 60 anys amb vinyes de 25 per tal de fusionar la concentració i mineralitat amb el caràcter d'una vinya més jove.

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 primerenca en caixes de 200 kg amb acurada selecció. Un cop al celler, el raïm passa unes 24 hores en una cambra de fred entre 3 i 5 °C. Breu maceració amb consecutiu premsat amb el raïm sencer. Només s'utilitza la primera fracció del most, el most flor (40%), obtingut amb una suau pressió. Desfangat natural estàtic, sense addicions.

Fermentació espontània amb llevat autòcton en dipòsits de formigó. Criança amb *bâtonnages* regulars de les lies fines en els mateixos dipòsits de formigó durant uns 3-4 mesos per tal de millorar les sensacions en boca. Vi no clarificat amb lleugera filtració abans de l'embotellat.

MARIDATGE

Arròs d'ortigues o un xapadillo d'anguila.



13% Vol.



8 - 9°C



Sabies que...?

Myrtus Tarentina és una planta aromàtica silvestre amb propietats medicinals emblema de la cultura mediterrània. S'adapta a tot tipus de terrers preferint els pobres en matèria orgànica i amb climes suaus.

