

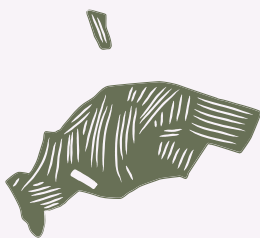
# Lo Grau de l'Inquisidor 2019

## Ecològic

### D.O. TERRA ALTA

#### FINCA LO GRAU

A més de 450m sobre el nivell del mar, les vinyes de Lo Grau de l'Inquisidor, plantades fa 35 anys, es cultiven de forma ecològica i respectant els cicles naturals de la viticultura.



A la mateixa finca s'hi desenvolupa un **projecte mediambiental de recuperació de fauna i flora** que afavoreix la biodiversitat i, per tant, intervé directament amb l'estat sanitari de la vinya i els seus raïms.

#### NOTA DE TAST



Color fosc i intens, de doble capa.



El nas revela violetes, cacau i espècies.



Molt ric al paladar, profund, amb molt volum i estructura. Tanins dolços però amb una frescor molt viva. Final llarg i persistent.

#### VARIETATS

Syrah 100%



#### TIPUS DE SÒL

Els sòls de Lo Grau són Calcari-llimo-argilosos, amb una gran capacitat de retenció d'aigua i minerals, i alta resistència a la calor, escalfant-se molt lentament.

#### 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 Cerd, un vent fred i sec del nord-oest.



Pluviometria molt escassa: mitjana anual de 450mm.



### PREMIS



#### ELABORACIÓ



Verema manual en caixes petites de 15Kg. Després de passar 24 hores per una càmera de fred, els raïms es derrapen i passen a un dipòsit de formigó per començar de forma espontània la fermentació alcohòlica amb el propi llevat autòcton, acompanyant el procés amb lleugers pigeages manuals diaris. FML i envelliment en bótes de roure francès de 500L durant 30 mesos.

Producció limitada de 3300 ampolles.

#### MARIDATGE

Ideal per compartir amb una selecció de formatges curats, tant de cabra com d'ovella, amb carns estofades, o per gaudir-lo acompanyant un llibre davant una llar de foc.



15% Vol.



16 - 18°C



### Sabies que...?

A Lo Grau de l'Inquisidor els arqueòlegs han localitzat un assentament romà resguardat per vinyes antigues de Garnatxa Blanca.

