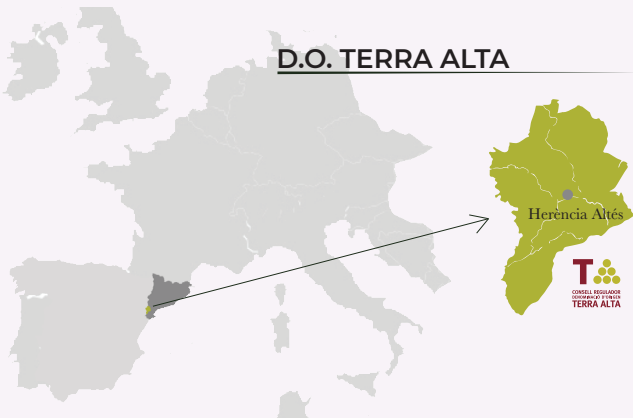


# Verema Tardana Garnatxa Blanca 2018 Ecològic

## D.O. TERRA ALTA



## NOTA DE TAST



Color ambre brillant.



En nas es desperten notes garrapinyades, de pell de taronja i orellana deshidratada i també d'herbes mediterrànies, mantenint una essència honesta de la Garnatxa Blanca.



A la boca es mostra fresc i untuós a la vegada, amb una acidesa vibrant.

## VARIETATS

Garnatxa Blanca 100%



## VINYES

Vinyes de 27 anys d'edat situades a la finca de La Xalamera, a 440 msnm.

## TIPUS DE SÒL

Fina capa superior argilo-sorrenca que descansa sobre una gruixuda capa calcària que en alguns punts surt a la superfície. Sòls molt pobres en matèria orgànica.

## 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.



## RECONeixEMENTS



## ELABORACIÓ



Verema tardana, el 15 de novembre -un cop els raïms ja han pansificat al cep- i manual, en petites caixes de 18Kg.

Un cop al celler, els raïms passen 24 hores en una cambra de fred. L'endemà es passen per la taula de selecció per escollir només els millors grans amb posterior trepitjat per poder extreure el màxim de most. Premsat fins un 40% del rendiment aproximadament.

Fermentació espontània durant 15 dies amb temperatura controlada a 16-17°C i parada de la fermentació en fred (a una densitat de 1030) per poder mantenir els sucres residuals naturals.

Posterior criança en una bóta de roure francès de 225L durant 4 anys.

Producció molt limitada: 475 ampolles de 375 ml.

## MARIDATGE

Dolços tradicionals de la Terra Alta:

Coc d'avellana de La Fatarella o Casquetes ('panadons') de confitura.

Perfecte també per acompanyar xocolata negra de mínim un 80% de cacao.



ES-ECO-019-CT  
AGRICULTURA UE



15% Vol.  
Sucres: 80 g/L



8°C

## Sabies que...?

La suma de l'altitud, la gran exposició als vents Garbí i Cerd i la pobresa en matèria orgànica del sòl d'aquesta finca ens donen un raïm amb molta concentració i frescor. Condicions ideals per elaborar aquest vi que ve per endolcir-nos la memòria i els sentits.

