

PERELADA

DESDE 1923



Aires de Garbet 2015

Quatre són els elements que influeixen a l'excel·lència dels vins de Garbet: el Mediterrani sobre el qual s'aboca. La calidesa del seu sol, un terreny pissarrós dels que donen caràcter i una incansable tramuntana. Formen el que anomenem els Aires de Garbet.



Denominació d'origen: Empordà.

Varietats: Garnatxa (100%).

Elaboració:

Finca: Garbet, dotze hectàrees de sòl pissarrós cultivat en terrasses a les ribes del mar Mediterrani, al nord de l'agrest Cap de Creus.

Verema: Recol·lecció manual amb caixes de 20 kg, passant dos cops a veremar el raïm d'un mateix sector de la parcel·la.

Elaboració: Vinificació en negre, realitzant cada dia dos remuntatges manuals. Maceració de 20 dies a una temperatura controlada de 24°C.

Criança: 15 mesos en bóta bordelesa de roure francès Tronçais de segon vi, resta en ampolla.

Tipus d'ampolla: Bourgogne Marquise Carree, de color *antique*, 75 cl.

Nota de tast:

Color robí de capa alta i ribet violaci. És un vi amb un gran ventall aromàtic que recorda la finca de la que procedeix: herbes mediterrànies, fruits vermells i un fons balsàmic. En boca és fresc, intens i sobretot molt equilibrat. Presenta una clara personalitat varietal, amb uns tanins madurs, envolupants i amb sensació sedosa. Té un llarg postgust i presenta un gran potencial d'envelliment.



Anàlisi:

Graduació: 15,0% vol.

SO₂ lliure: 18 mg/l.

SO₂ total: 70 mg/l.

Acidesa total: 3,30 g/l (a.s.).

Acidesa volàtil: 0,59 g/l (a.a.).

Sucres residuals: 0 g/l.