



Mono varietal de Garnacha– 2019 – análisis a la avanzada

Tipo de vino: Tinto seco

Variedad: Garnacha procedente del norte de la Sierra del Montsant

Plantación: Conducción en vaso tradicional

Situación: Al norte del parque natural del Montsant. A 600 metros de altitud

Tipo de suelo: Franco arcilloso arenoso

Orientación: Noreste-sureste - **Pendiente:** en Terraza

Viticultura: Tradicional y de precisión. Rendimiento inferior a 4.000 kg/ha

Añada: 2019

Vendimia: 3ª semana de Octubre. A mano con selección de racimos y en caja de 15 kilos.

Fermentación: Maceración pre fermentativa de 24 horas a 15 grados. Fermentación y maceración fermentativa de 15 días en deposito de acero inoxidable a temperatura controlada. Tres remontados al día para hundir y homogeneizar las pieles

Crianza: Descube, fermentación malo láctica y 1ª crianza de 6 meses en depósitos subterráneos (Cups), segunda crianza de 4-6 meses en barricas de roble francés de grano fino y tostado medio plus que previamente y durante 3 años han contenido el Xarel.lo del Blanc de Mayte

Grado alcohólico: 15º% volumen.

Climatología: Año bastante cálido y seco, con algunas semanas a finales de invierno y principios de primavera más frías. Fuertes puntas de calor los meses de julio y julio y un verano caluroso y seco con una irradiación solar muy alta hasta principios de septiembre que se moderaron..

Añada 2019: El tiempo cálido de la primavera y las ajustadas lluvias hicieron que el crecimiento de las cepas fuera moderado pero suficiente logrando una proporción de racimos por brote muy buena. El clima moderado a partir de finales de agosto permitió un desarrollo muy bueno de las bayas hasta su total maduración.

Análisis visual a la avanzada (21/5/2020): Capa de mediana intensidad con tonalidades violáceas

Análisis olfativo: Buena intensidad aromática donde destacan las notas dulces de los frutos negros y las frescura de las hierbas mediterráneas

Análisis gustativo: Entrada cálida y untuosa con estructura media y suntuosidad. Final largo y ligeramente amargo.

Temperatura de servicio: Entre 15 y 17 grados

Maridaje:

AV (gr/l acético): -----

Grado (% vol): 15,00

SO2 total (ppm): -----

Ph: 3,36

Azúcares (gr/l): 0,60

ATS (gr/l): 3,70