



Gana

Vins d'autor amb singularitat pròpia!

El vi mostra un color d'intensitat mitjana, propi de la garnatxa, amb ribets violacis indicatius de joventut.

El nas és potent i expressiu; a les previsible notes de fruita vermella madura i records florals s'hi sumen complexes notes minerals, de fulla seca, tabac i matisos generals d'herbes aromàtiques, que són els que l'acosten al marc dels vins natural, mantenint-hi una certa i prudent distància.

A la boca té una entrada dolcenca, madura, i un pas de boca dens i golós en extrem, de textura sedosa i lliscant, agradable, conformant un recorregut de gran equilibri i expressivitat.

Maridatge

El vi és apte per un gran ventall de maridatges donada la seva potència però al mateix temps la suavitat dels seus tanins. Peix i carn ensen seran adients, amb preferència els de textura gruixuda, si parlem dels primers i les menys greixoses parlant de les segones. Un rap a la marinera i un ànec confitat, per posar dos exemples. Formatges d'ovella i tous de vaca seran fantàstics també per a aquest vi.

Elaboració

Aquest vi representa la nostra primera aposta per fer un "Vi Natural", entenent aquest, donat que no hi ha una definició consensuada encara, com un vi fet sense aplicar-hi cap addició de cap producte extern, en especial el sulfurós, però tampoc llevats ni nutrients de fermentació ni clarificants, etc. El vi ha fermentat en una tina petita d'acer inoxidable i ha tingut una maceració de 14 dies amb remenats regulars per intensificar la cessió de compostos de les pells. Després s'ha premsat i el líquid ha estat tot l'hivern en acer inoxidable, també, fins al moment de l'embotellat a la primavera, simplement.

Exclusivitat

És la nostra aportació personal i singular -creiem- al món dels vins naturals, on hi reconeixereu una certa proximitat, però també al mateix temps una sana distància.



**100% Garnatxa
Negra**



Servir-se a 15°