

ARRELS DE GOL

Tipo de vino: Vino Tinto

Variedad: 100% Garnacha Negra

Denominación: D.O. Catalunya

Viticultura: clima mediterráneo cálido y seco, suelos arcilloso-calcareo, trabajos agrícolas manuales y labranza mecánica.

Vendimia: Cosecha manual.

Vinificación: Vinificación parcelaria. Uvas seleccionadas y desrapadas, encubado por gravedad, ex- tracción por pigeage diario. Fermentación a temperatura controlada (20-22°C), macera- ción de 3-4 semanas, crianza de 9 meses en depósitos de inox y en bárricas de roble fran- cés (1/8). Mezcla al final de la crianza, clarifi- cación, filtración suave antes de embotellar.

Análisis:

Grado alcohólico: 14% vol.

Azúcares residuales: <1 g/L

Acidez total: 5.01 g/L TH₂

Acidez volátil: 0.37 g/L H₂SO₄

SO₂ total: 38 mg/L

pH: 3,62

Notas de cata:

Color: Hermoso vestido de granate profundo brillante con tonos púrpuras.

Nariz: Fresca e intensa, sobre la fruta: frambuesa, grosella negra, cerezas y con notas especiadas.

Boca: Limpio y franco, energético, con mucha frescura, vino salivante, crujiente, afrutado a frutas rojos y negros, picante, con taninos fundidos.

