

## ARRELS DE GOL

**Tipus de vi:** Vi Negre

**Variedat** 100% Garnatxa Negra

**Denominació:** D.O. Catalunya

**Viticultura:** clima mediterrani càlid i sec, sòl argilós-calcari, treball vitícola manual i conreu mecànic.

**Verema:** Recol·lecció manual.

**Vinificació:** Vinificació de parcel·la. Raïm de selecció i degollament, fermentació per gravetat, ex- tracció per pigeage diària, fermentació alco- hòlica a temperatura controlada (20-22 ° C), maceració de 3-4 setmanes, envelliment de 9 mesos en tines i bótes d'acer inoxidable (1/8). Muntatge al final de l'envelliment, es- tabilització per filtració freda i lleugera abans de l'embotellat.

### **Anàlisi:**

Grau alcohòlic: 14% vol.

Sucres residuals: <1 g/L

Acidesa total: 5.01 g/L TH<sub>2</sub>

Acidesa volàtil: 0.37 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

SO<sub>2</sub> total: 38 mg/L

pH: 3,62

### **Notes de tast:**

*Color:* Daurat pàl·lid amb reflexos verdosos, brillant.

*Nas:* Expressiu i afruitat, típic de la Garnatxa Blanca, aromes de flors blanques i fruites blanques, net i llaminer.

*Boca:* Franc i fresc, rodó, amb tensió, notes de fruites blanques i de flors. Plaent i fàcil de beure.

