



# V I D ' A M F O R A N A T U R A L

2019

Un espai natural protegit, un amfiteatre rodejat de bosc on la vinya viu en calma, una viticultura ecològica, uns sòls d'argiles vermelles i calcàries, llevats espontanis sense afegir SO2 durant el procés ens regalen un vi de garnatxa sense emmascarar.

- **TIPUS DE SÒL:** Argilós-calcari, poc profund i pobre en matèria orgànica.
- **VITICULTURA:** Viticultura Ecològica a 600 m d'altitud certificada pel C.C.P.A.E. en conversió.
- **VARIETAT:** 100% Garnatxa.
- **COLLITA:** Classificació de Collita: Excel·lent. Una primavera en pluges escasses i un estiu sec ha fet que el creixement vegetatiu de la planta fos complicat, però gràcies a l'altitud de 600 metres de les vinyes el raïm va poder a la maduració òptima. La verema va començar el dia 25 de setembre.

Imatges referents al  
**MURAL DE TAST BOTÀNIC**

- *Rosmarinus officinalis* (Romani)
- *Liquiritia officinalis* (Regalèssia)
- *Mentha suaveolens* (Menta)

- **ELABORACIÓ:** Entrat el raïm a baixa temperatura, la fermentació alcohòlica arrenca amb els llevats espontanis sense addició de SO2 durant el procés. Envellit en àmfores d'argila de 400 litres.

- **COLOR:** Net i brillant de color cirera picota intens.
- **AROMA:** Intensitat de Fruita vermella i negra, una infusió de gerds, groselles i nadius, amb unes fulles de menta i regalèssia que dibuixen les notes balsàmiques que l'envolten. Els descriptors varietals mes genuïns de les vinyes velles de garnatxa en altitud.
- **GUST:** És llaminer, una macedònia de fruites vermelles i negres, cireres, gerds i móres que acompanyades d'un ventall de notes balsàmiques: romaní, menta, regalèssia i d'uns tocs salins i terrosos finals que li aporten tensió i frescor.

**DIÒXID DE SOFRE TOTAL:** <10mg/L.  
**GRAU ALCOHÒLIC:** 15% vol.  
**ACIDESA TOTAL:** 4,9g TAR/L.  
**ACIDESA VOLÀTIL:** 0,65g/L.

