



## VI DOLÇ NATURAL DE GARNATXA

2016

Quan la maduració tardana es converteix en un elixir d'aromes de tardor, les figues, les nous i els nadius banyades amb uns tocs de regalèssia i sàlvia que li aporten una frescor que no empallegui el paladar. Són els raïms que deixem de la Finca del Teixar que macerem a la vinya.



- **TIPUS DE SÒL:** Argilós-calcarí amb superfície molt pedregosa, poc profunds i pobre en matèria orgànica.
- **VITICULTURA:** Ecològica certificada pel C.C.P.A.E. i biodinàmica.
- **VARIETAT:** 100% Garnatxa peluda de més de 70 anys plantada en costers de 15° de pendent, orientats Nord-Sud amb vents dominants de Mestral i Llevant.
- **COLLITA:** Classificació de Collita: Excel·lent. El bon temps a la tardor i els vents de mestral ens va permetre arribar a una maduració òptima i sana. La verema es va iniciar a finals d'octubre.
- **ELABORACIÓ:** Llevats espontanis i vinificació amb botes de roure de 60 litres.
- **COLOR:** Net i brillant de color cirera picota.
- **AROMA:** La natura interpreta la complexitat com ningú. La fruita negra madura: grosella, els nadius, les figues macerades a la vinya amb el fred de finals de la tardor.
- **GUST:** Sense por a la maduresa gràcies al seu microclima únic, ens fa gaudir d'una boca àmplia i cremosa com si fos vellut. La seva fruita negra, acompanyant d'un ventall de notes balsàmiques de les herbes medicinals del nostre entorn i de les notes especiades, i una aportació de fruits secs que recorden les nous amb una tocs cítrics de taronja sanguina que es fonen en el conjunt.

**GRAU ALCOHÒLIC:** 15,5% vol.

**ACIDESA TOTAL:** 5,5g TAR/L.

**ACIDESA VOLÀTIL:** 0,66g/L.