



BANCAL DEL BOSC

La Garnacha y la Cariñena, una perfecta compañera de danza de las variedades ancestrales de la comarca del Priorat, en cada copa expresa el clima mediterráneo y la biodiversidad de los viñedos y bosques de Vinyes Domènech.

- **TIPO DE SUELO:** De diferentes parcelas: arcilla-calcárea y arcilla roja, piedra caliza pedregosa.
- **VITICULTURA:** Ecológica certificada por el C.C.P.A.E. i en Conversión.
- **VARIEDAD:** Un coupage de Garnacha, Garnacha Peluda y Cariñena
- **ELABORACIÓN:** Fermentación alcohólica y maceración durante 20 días y una breve crianza de seis meses en barricas de roble francés antiguo y la otra parte en depósitos de acero inoxidable para preservar los aromas varietales.
- **COLOR:** Limpio, color cereza picota brillante.
- **AROMA:** Es un regalo de frutas silvestres de otoño rojas y negras: cerezas y arándanos que dan paso a un ramo de hierbas medicinales de sotobosque del entorno: tomillo y enebro.
- **GUSTO:** La entrada golosa de la garnacha que te deja el paladar lleno de frutos rojos y unos balsámicos de resina yregaliz que se insinúan hasta seducirte. Terminamos con un toque salino que te hace salivar y disfrutar de un final chispeante.

Imágenes referentes al MURAL DE TAST BOTÀNIC

- *Daucus carota* (Pastanaga borda)
- *Helichrysum stoechas* (Sempreviva)
- *Laurus nobilis* (Llorer)
- *Lamium amplexicaule* (Ortiga mansa)
- *Retama monosperma* (Ginesta blanca)
- *Punica granatum* (Magraner)
- *Thymus vulgaris* (Farigola)
- *Artemisia campestris* (Artemisa)
- *Juniperus communis* (Ginebró)
- *Pinus sylvestris* (Pi)
- *Pistacea lentiscus* (Llentiscle)
- *Plantago lanceolata* (Flantatge-or)
- *Prunus spinosa* (Aranyoner)
- *Ruta graveolens* (Ruda)

