



vinyes domènech

T E I X A R

VINO DE FINCA CUALIFICADA

Nos enseña que el verdadero tesoro es el viñedo que nosotros solo estamos de paso. Que hemos de sentirnos afortunados por disfrutar de esta Garnacha Peluda que concentra sabiduría de vendimias pasadas y que estamos en deuda con el destino para dejarnos dar vida a este vino tan especial. El primer vino que tiene el reconocimiento de "Vi de Finca" de la DO Montsant.



Imágenes referentes al
MURAL DE TAST BOTÀNIC

- *Thymus vulgaris* (Farigola)
- *Celtis australis* (Lledoner fruit)
- *Ceratonia siliqua* (Garrofer)
- *Corylus avellana* (Avellaner)
- *Juniperus communis* (Ginebró)
- *Lavandula stoechas* (Cap d'ase)
- *Pinus sylvestris* (Pi)
- *Prunus spinosa* (Aranyoner)
- *Rosmarinus officinalis* (Romani)
- *Satureja montana* (Sajolida)
- *Viola Sylvestris* (Violeta)

- **TIPOS DE SUELO:** Calcáreo con zonas pedregosas, suelos poco profundos y pobres en materia orgánica.
- **VITICULTURA:** Ecológica certificada por el CCPAE y Biodinámica.
- **VARIEDAD:** 100% Garnacha Peluda de más de 70 años plantadas en laderas de 15º de pendiente orientadas de norte a sur y con vientos dominantes de Mistral y Levante.
- **ELABORACIÓN:** Vinificación por separado de cada parcela, fermentación espontánea con sus levaduras salvajes una pre-fermentación en frío y una maceración de 20 días. La Crianza en Foudre y barricas de roble francés viejas de 500 litros.
- **COLOR:** Limpio, brillante de color cereza picota.
- **AROMA:** La naturaleza interpreta la complejidad aromática como nadie y el Teixar es una viva demostración. Fruta roja madura, grosella, moras y cerezas, y para quien sabe esperar, obtiene la recompensa cuando se abre y nos regala sus anisados profundos que juegan con las notas mentoladas a la vez que la pimienta negra se perfila al lado de unas notas de regaliz y hierbas aromáticas del sotobosque mediterráneo, romero y lavanda.
- **GUSTO:** Este vino es un homenaje a la luz del Sol. Sin miedo a la madurez gracias a su microclima único, nos hace disfrutar de una boca cremosa y aterciopelada. Su fruta roja juega con un abanico de notas balsámicas de las hierbas medicinales de nuestro entorno y de las notas especiadas, con una acidez y toques salinos que se funden en el paladar.