

Genuí Garnatxa la Casilla d'en Pep

Producte: Vi Negre Jove Ecològic
Denominació d'Origen: D.O. Penedès
Varietat: 100% Garnatxa negra
Anyada: 2022
Certificacions: Ecològic
Producció: 850 ampolles

Vinya: Vinya plantada l'any 2019.
Sòl: Terreny calcari a uns 350 m d'alçada.

Anàlisi:

Grau alcohòlic: 13.7 %vol.
Sucres residuals: <0.5 g/L
Acidesa total: 4.50 g/L àcid tartàric



Elaboració

Verema manual en caixes de 15 kg. Un 70% desrapat i trepitjat en dipòsit d'acer inoxidable i un 30% amb rapa i raïm sencer experimenta una maceració carbònica. Fermentació alcohòlica espontània en paral·lel amb els llevats propis del raïm. 10 dies de maceració i premsat. Repòs posterior en dipòsit d'acer inoxidable durant 4 mesos abans d'embotellar.

Nota de tast

Presenta un color vermell de capa mitjana. Destaca la seva intensitat aromàtica trobant una barreja de fruites vermelles, destacant la pruna, la dolçor de la maduixa i la complexitat de les fruites del bosc. En boca, notem una frescor atribuïda al contacte amb la rapa durant la vinificació. Aquest element aporta un bon equilibri i vivacitat al conjunt. El post gust prolongat deixa una impressió duradora. En resum, un vi fresc, fàcil i llaminer.

Maridatge

Es pot gaudir per si sol com a aperitiu lleuger, realçant el seu caràcter fresc i llaminer. I alhora amb una diversitat de menjars com *risotto* de xampinyons, tàrtar de tomàquet i alvocat, formatge brie amb melmelada o tacos de salmó.



Barri Can Lleó, 08731 Sant Martí Sarroca, Barcelona

canlleo@canlleo.com

www.canlleo.com