



# Gg 2018

**Tipus de vi:** Vi negre

**Varietat:** 100% Garnatxa Negra

**Denominació:** D.O. Empordà

## **Viticultura:**

Agricultura ecològica, clima mediterrani sec i càlid, sòl granític, viticultura manual i llaurat mecànic.

## **Verema:**

5 d'octubre de 2018.

Collita manual en caixes de 10 kg.

## **Vinificació:**

Vinificació per parcel·les. Selecció dels penjolls de raïm, desrapat, encubat per gravetat en un ou de formigó, ruixat diari del barret, extracció natural pel moviment induït per la forma ovoide dels tancs en forma d'ou, maceració de 5 setmanes, criança en el mateix ou de formigó durant 6 mesos, estabilització per fred, lleugera filtració abans de l'embotellament.

## **Anàlisi:**

Graduació alcohòlica: 15,5% vol.

Sucres residuals: <1 g/l

Acidesa total: 5,16 g/l TH<sub>2</sub>

Acidesa volàtil: 0,43 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

SO<sub>2</sub> total: 49 mg/l

pH: 3,33



## **Nota de tast:**

Color: bonic to granat lluminós i brillant amb matisos de color porpra.

Nas: Aroma fresc i intens, afruïtat (gerd, grosella negra, cirera), molt fi i delicat, complex.

Boca: Net i franc, enèrgic, fresc, afruïtat; varietal; molt fi i elegant, un vi de gran complexitat.

## **Maridatge:**

Espatlla de xai, un bon guisat de vedella o carns a la brasa en general.

## **Servei:**

14-15°C, no cal decantar-lo.

## **Producció anual:**

1.000 ampolles.

TERRA REMOTA

