

## Tardor 2021

### Vi Brisat

### Chenin blanc – Garnatxa blanca

#### Viticultura i característiques de la verema

La vinya s'ubica a la part alta de la finca, en un sòl granític, amb producció orgànica i gran lluminositat, cosa que permet una maduració total i homogènia dels raïms.

L'entorn natural proveeix protecció enfront de la tramuntana i té una influència que s'aprecia en la delicadesa del perfil aromàtic del vi.

Després d'un estiu sec i calorós, però amb les nits fresques, els raïms van arribar a la plena maduresa a finals d'agost, moment en què ambdues varietats es van collir de forma manual.

#### Vinificació i criança

En el moment de collir, totes dues varietats es van mantenir durant 24 hores en una cambra de fred i després es van seleccionar i desrapar, passant a continuació a fermentació. Es va realitzar una co-fermentació i maceració pel·licular durant 15 dies, aconseguint així la màxima expressió de la Chenin i la Garnatxa juntes. Per garantir una extracció delicada, es van realitzar *pigeages* manuals.

**Tardor** té una criança de 6 mesos en bótes de roure francès de 500 litres, amb *batonnage* constant per a un bon treball de lies fines.

#### Notes de tast i maridatge

Visualment és un vi brillant, amb tocs daurats i reflexos ataronjats. En nas és subtil i elegant, amb notes de fruites madures com el albercocs, flors silvestres de l'Empordà i espècies dolces. De gran complexitat en boca, amb bona acidesa i un punt tànnic que li dona un molt de caràcter. És llarg, té volum, amb un toc iodat cap al final.

Tot plegat fa que sigui un vi molt versàtil i gastronòmic, ideal per acompanyar des de plats amb peix i marisc com un suquet de peix, formatges madurs de cabra, escalivada, anxoves de l'Escala i fins i tot un curry de pollastre especiat.

**Producció:** 700 ampolles de 75 cl.

**Alcohol:** 12,5%

**Denominació:** Vi de Taula

