

Gg 2020

Vino Tinto

Garnacha Negra

Viticultura y Características de la Temporada

En la parte alta del viñedo de Terra Remota, con orientación al Mediterráneo, crece la uva que da origen a este vino. Es un suelo granítico, de buena fertilidad, trabajado mediante agricultura orgánica y rodeado de arboles autóctonos.

Durante el verano previo a la cosecha la gran luminosidad y el efecto de la tramontana, moldeó el carácter de esta Garnacha Negra. Así se logró un gran desarrollo aromático, con excelente estado sanitario y perfecta madurez fenólica al momento de la cosecha a fines de Septiembre.

Vinificación y Crianza

Gg es un vino especial por muchas razones, una de ellas es la vinificación realizada en huevos de hormigón, que permite una auto fermentación y auto crianza por la forma de este depósito y la microporosidad de su material. De esta forma se logra máxima expresión varietal, con mínima intervención, en un ambiente protegido y extendiendo la maceración pelicular por 5 semanas.

Durante la crianza el vino logra redondear sus taninos, estabilizar su color y mantener la frescura aromática, gracias al movimiento constante de sus lías durante 9 meses. Se obtiene una Garnacha 100% representativa del Empordà, su clima y su entorno, sin filtrar, directo a la botella.

Notas de Cata y Maridaje

Este vino es un homenaje a Germaine, madre de Emma, abuela de Adèle y Adrien, a través de la elegancia de una copa de vino. Cautivante color rojo granate con reflejos violeta. Presenta aromas muy frescos a frambuesa, cereza acida, flores silvestres y hierba recién cortada. En boca es sedoso, con taninos maduros y presentes. Final largo, envolvente y seductor.

Disfrutar este vino es fácil, basta una buena tabla de quesos artesanales, embutidos locales, diferentes olivas y pan con tomate, para poder apreciarlo en toda su magnitud. También funciona muy bien con platos como el mar y montaña tan típico de la costa brava, ñoquis con pesto y parmesano, huevos trufados e incluso una fina tarta *Sacher*.

Producción: 3.500 botellas de 75 cl.

Alcohol: 15,0%

Denominación de Origen: DO Empordà

