

**Varietats:**

Carinyena 70%, Garnatxa 15% y Syrah 15%

Sòls:

Franç arenós/granític -Gresa (elegància):
Garnatxa i Syrah, conduïts per un sistema
de lira per tal d'augmentar la superfície i
exposició foliar, obtenint la màxima funció
fotosintètica i, per tant, una maduració completa
del raïm.

Pissarra (mineralitat): Carinyenes velles amb
produccions màximes de 1kg/cep.

Viticultura:

Practiquem una viticultura ecològica
sota els principis de la biodinàmica,
a través d'un rigorós treball manual
a la vinya i enfocant el nostre esforç
a la recuperació de varietats autòctones.

Verema i Elaboració:

Recol·lecció manual en caixes de 10 Kg,
realitzant una primera selecció a la vinya
i una segona gra a gra al celler.

Premaceració en fred (4°C),
vinificació amb fermentació
combinada en tines de inoxidable
i foudres de roure francès, a una
temperatura controlada de 26°C
i maceració llarga.

Premat amb premsa a molt
baixa pressió. Envel·liment de 14
mesos en bótes bordeleses de roure
francès, cominant gra fi i extrafi per
obtenir més complexitat.

Grau alcohòlic: 14,5%

PH: 3,5

Acidesa total: 5,5 g/l (a.t.t.)

Sucres residuals: <0,4 g/l

Data embotellament: 01/07/2021

Producció:

9,780 ampolles (750ml)

245 magnums (1500 ml)

**Nota de tast**

El nas del Gresa negre 2019 és una
simfonia d'herbes aromàtiques, que
recorda un Chartreuse de Tarragona,
perfumat, vistós i una mica embriagador,
i molt atractiu, una mica decadent.

Robert Parker