



VILARNAU
BARCELONA



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino



@CavesVilarnau

ELS CAPRICIS DE VILARNAU GARNATXA 2018

VEREMA

Després de 3 anys de sequera, que va fer que les veremes s'endarrerissin molt, aquest any podem dir que ha estat un any "normal" en les dates. La bona pluviometria durant tot l'any i especialment a la primavera, així com la baixada de temperatures en els últims dies del mes d'agost, han ajudat a la qualitat i la maduració del raïm, però, aquesta humitat ha ajudat a la proliferació en algunes vinyes de fongs com el mildiu, però gràcies a l'experiència dels viticultors s'ha pogut combatre. Les varietats que aquest any han estat més equilibrades en maduració, qualitat, resistència als fongs etc. ... han estat la Xarel·lo i la Garnatxa. El raïm necessita una pluviometria adequada per desenvolupar-se i madurar en bones condicions, especialment durant la primavera. Aquest any s'han complert aquestes condicions, el que ha permès obtenir raïms amb una bona acidesa i amb gran recorregut aromàtic, afruitat i de major qualitat.

CARACTERÍSTIQUES DE LA VINYA

La vinya de Garnatxa del qual prové aquest vi va ser plantada el 2013 i certifica des de l'inici com Vinya Ecològica pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica. Està situada a Espiells, la zona més alta i més airejada del terme municipal de Sant Sadurní d'Anoia, a 200 metres sobre el nivell del mar. La seva privilegiada situació, envoltada al sud per la Serralada Litoral i al nord per les Muntanyes de Montserrat, la fan gaudir d'un microclima excepcional. El sòl, d'origen al·luvial, està format per tres capes: la primera d'argiles i llims, la segona amb còdols i graves, i la tercera i més profunda per sorra fina que es compacta, anomenada "sauló", donant als caves unes característiques molt mediterrànies amb tocs salins.

ELABORACIÓ

El 21 de setembre es va veremar el raïm Garnatxa, va entrar al celler i es va refrigerar a baixa temperatura. Amb aquest raïm fresc es va omplir la premsa per fer una maceració de 3 hores i aconseguir l'extracció de totes les aromes i el color de la polpa i la pell. Acabada la maceració de premsat es va obtenir un most flor rosat. Posteriorment, vam portar a terme la fermentació: el 30% del most va fermentar en ous de formigó i el 70% restant en tancs d'acer inoxidable a 15°C durant trenta dies. Finalment es va realitzar el "cupatge" o barreja i el vi va ser embotellat el 25 de febrer del 2019, data en què la lluna es trobava en fase decreixent i marcat com a dia flor segons el calendari lunar.

COMENTARIS ENOLÒGICS

Presenta un color rosat pàl·lid, molt intens i amb una gran complexitat aromàtica. En nas, ens mostra la subtilitat de les violetes i les roses en combinació amb fruites vermelles madures: maduixes, gerds i nabius. En boca és suau, molt cremós, fresc i elegant.

SERVEI I MARIDATGE

És un vi elegant, que una temperatura entre 6 i 8°C resulta ideal per acompanyar carns blanques, aus o peixos.



Denominació d'origen:
Penedès

Varietats: 100% Garnatxa negra

Criança: 30% de Garnatxa ha fermentat en ous de formigó

Alcohol: 11% vol

Ph: 3,19

Acidesa total: 5,5 g/l en tartàric

Sucre residual: 0,5 g/l