



Rosat Garnatxa Negra / 2024

Xic del Mel

VI NATURAL

Xic del Mel

VI NATURAL



VARIETAT: GARNATXA 100%

NO CONTÉ SULFITS AFEGITS EN EL PROCÉS D'ELABORACIÓ.
NO S'UTILITZA CAP ELEMENT D'ORIGEN ANIMAL.

GRAU ALCOHÒLIC: 12%

UBICACIÓ VINYA: CAN ROMEU, FONT-RUBÍ, ALT Penedès.

ALÇADA: 490 M

COORDENADES: LAT. 41°26'23" N LONG. 1°36'22" E

CARACTERÍSTIQUES: VI NATURAL · FERMENTACIÓ
ESPONTÀNIA · SENSE SULFITS AFEGITS · SENSE
FILTRAR · POT PRESENTAR PRECIPITATS NATURALS

CERTIFICATS: AGRICULTURA ECOLÒGICA (CCPAE) ·
VEGÀ (EUROPEAN VEGETARIAN UNION)

Rosat Garnatxa Negra / 2024

Agricultura ecològica i mínima intervenció

Genuïnes sensacions

En nas: Il·lmpren en primera instància les aromes varietals de la Garnatxa: fruita vermella com la maduixa, molt fresques i vives. Se li sumen notes florals, com pètals de rosa. Es despleguen suaus aromes de cítrics com la clementina i la pell de taronja sanguina, a més d'un toc mineral. Destaca per ser un vi molt dinàmic: trobem diferents aromes i matisos a mesura que l'anem degustant.

En boca: En el primer pas per boca notem la seva carnositat i trobem notes de gerds. Més endavant apareixen notes cítriques i florals, que ens recorden l'aiguanaf (aigua de tarongina). Un vi que sorprèn per la seva gran riquesa en matisos.

Elaboració original

Per tal d'aconseguir extreure la màxima expressió de la varietat i el caràcter de la terra, s'ha prescindit de les tècniques d'elaboració convencionals i, com a fruit d'una atenta mirada al passat i a les nostres arrels, hem recuperat part del procediment que es seguia anys enrere en les tradicionals cases de pagès. Així s'ha aconseguit elaborar un vi natural amb la mateixa essència que aquells que feien els nostres avis.

Collita i selecció manual:

Ens garanteix obtenir una qualitat òptima i el punt de maduració desitjat per aconseguir la seva frescor i equilibri.

Fermentació espontània amb llevats indígenes:
Augmenta la complexitat aromàtica.

Fermentació malolàctica espontània:

Ens permet aconseguir un paladar equilibrat i ens aporta cremositat.

Sense adició de sulfits · Sense filtrar:

Evitem cobrir i emmascarar aromes, aconseguim la màxima expressió. Respectem la genuïna essència del vi.

Origen singular

Després de més de quinze anys treballant i experimentant amb la Garnatxa de Can Romeu, elaborant vins negres i rosats de diferents perfils, va ser aquesta la vinya escollida per elaborar aquest rosat natural. En aquesta mística parcel·la rodejada de boscos, situada a l'Avellà, Font-rubí (Alt Penedès), s'hi troba una de les Garnatxes més interessants de la zona.

490 m d'alçada:

Aporta la frescor necessària per ajudar en la conservació del vi prescindint dels sulfits.

Potència i frescor:

La potència d'aquesta Garnatxa permet extreure'n una infinitat d'intenses aromes i la frescor ajuda a preservar el vi amb totes les seves característiques originals.

Un oasis en el desert:

Es tracta d'una zona vitivinícola on hi predominen les varietats blanques i on trobar una vinya de Garnatxa negra és gairebé una raresa. Aquesta però, creix vigorosament al mig de Font-rubí, i d'alguna manera sembla que ens vulgui demostrar tot el potencial i la màgia que té aquesta varietat arreu on es cultiva.