



Segura Viudas

Garnatxa 2020

D.O. CATALUNYA

El raïm garnatxa és una de les varietats més plantades de raïm negre del món. En surten vins llaminers, frescos, afruïtats, subtils i molt mediterranis. Solen ser vins amb bon grau alcohol i un color granat típic. Com que el raïm madura més tard, li calen climes càlids i no gaire humits.

COLLITA 2020:

La verema del 2020 ha acabat ha estat de les més primerenques dels darrers anys. Els raïms són de bona qualitat, però amb una sensible caiguda de la producció per l'afectació en algunes zones de pluges intenses i humitat a la primavera.

PROCÉS DE CREACIÓ:

- Recollida mecanitzada del raïm per anar més ràpidament aprofitant el moment òptim de maduresa del raïm.
- Verema de nit perquè el raïm arribi fresc al celler.
- Refredament del raïm a 8-10 °C per concentrar les aromes primàries i maceració prefermentativa durant 24 hores.
- Posterior fermentació a 24 °C per mantenir totes les aromes varietals.



COMENTARI DE L'ENÒLEG:

Color vermell d'intensitat mitjana amb tons morats propis de la joventut. Aroma intensa de fruita negra i vermella (cirera madura i mora) juntament amb notes florals (violeta) en un fons de notes especiades (pebre, canyella). Entrada de boca suau i saborosa amb una bona acidesa que aporta frescor. Bona persistència amb un retronasal en què apareixen de nou les notes afruïtades (grana-da i cirera) i regalèssia.

Manel Quintana, , director tècnic - enòleg

RECOMANACIÓ DEL SOMMELIER:

La nostra Garnatxa, expressió de les fruites negres mediterrànies i la regalèssia. Es tracta d'un vi molt versàtil, alegre i lleuger, per això va fantàsticament bé amb una infinitat d'elaboracions. Des de botifarres i embotits, fins a un tataki de tonyina vermella! Si prefereixes un maridatge una mica més vegetal, recomanem tastar-lo amb una lasanya d'albergínies o una coca d'escalivada. Qualsevol classe de salsa de tomàquet anirà bé amb aquest vi negre de bona acidesa. Ressalta els sabors i el suc dels plats de tota la vida, com mandonguilles amb sípia o pasta bolonyesa. Sorpren amb: pizza o hamburguesa!

Matilde Rinaldis, sommelier

VARIETAT DE RAÏM:

- 100% garnatxa

DADES TÈCNIQUES:

- Grau alcohòlic: 13,50% vol.
- Acidesa total: 3,50 g/l
- Criança: vi jove amb dos mesos de criança en botes de roure.

EQUIP TÈCNIC:

Manel Quintana - Director tècnic de Segura Viudas i enòleg
Ton Raventós - Cap de laboratori de Segura Viudas i enòleg