



Segura Viudas

Garnatxa 2020

D.O. CATALUNYA

La uva garnacha es una de las variedades más plantadas de uva tinta del mundo. De ella salen vinos golosos, frescos, afrutados, sutiles y muy mediterráneos. Suelen ser vinos con buen grado alcohólico y típico color granate. La uva madura más tarde por lo que necesita de climas cálidos y no muy húmedos.

COSECHA 2020:

La vendimia del 2020 ha concluido en una de las fechas más tempranas de los últimos años. Con unas uvas de buena calidad, pero con una sensible caída de la producción por la afectación en algunas zonas de intensas lluvias y humedad en la primavera. La sequía de los dos últimos meses antes de la vendimia contribuyó a obtener una fruta pequeña, de grado y acidez moderado, asegurando una uva de buena calidad.

PROCESO DE CREACIÓN:

- Recogida mecanizada de la uva para hacerlo rápidamente aprovechando el momento óptimo de madurez de la uva.
- Vendimia de noche para que la uva llegue fresca a la bodega.
- Enfriamiento de la uva a 8-10 °C para concentrar sus aromas primarios y maceración prefermentativa durante 24 horas.
- Posterior fermentación a 24 °C para mantener todos los aromas varietales.

COMENTARIO DEL ENÓLOGO:

Color rojo de intensidad media con tonos morados propios de su juventud. Aroma intenso a fruta negra y roja (cereza madura y mora) junto a notas florales (violeta) en un fondo de notas especiadas (pimienta, canela). Entrada de boca suave y sabrosa con una buena acidez que le aporta frescura. Buena persistencia con un retronasal donde aparecen de nuevo las notas afrutadas (granada y cereza) y regaliz.

Manel Quintana, Director Técnico-Enólogo

RECOMENDACIÓN DEL SUMILLER:

Nuestra Garnacha, expresión de las frutas negras mediterráneas y el regaliz. Es un vino muy versátil alegre y ligero por lo que va fantásticamente bien con un sinfín de elaboraciones. ¡Desde butifarras y embutidos hasta un tataki de atún rojo! Si prefieres un maridaje un poco más vegetal; recomendamos probarlo con una lasaña de berenjenas o una coca de escalibada. Cualquier tipo de salsa de tomate irá bien con este tinto de buena acidez. Con clásicos como albóndigas con sepia o pasta boloñesa resalta lo sabroso de los platos y lo jugoso del vino. Sorprende con: Pizza o hamburguesas!

Matilde Rinaldis, Sumiller

EQUIPO TÉCNICO:

Manel Quintana - Director técnico de Segura Viudas y Enólogo
Ton Raventós - Jefe de Laboratorio de Segura Viudas y Enólogo



VARIETADES DE UVA:

- 100% Garnacha

DATOS TÉCNICOS:

- Grado Alcohólico: 13,50% vol.
- Acidez Total: 3,50 g/l
- Crianza: vino joven con 2 meses de crianza en barricas de roble.