



Segura Viudas

Garnatxa 2017

D.O. CATALUNYA

EL RAÏM GARNATXA ÉS UNA DE LES VARIETATS DE RAÏM NEGRE MÉS PLANTADES ARREU DEL MÓN. D'ELLA EN SURTEN VINS GOLOSOS, FRESCOS, AFRUITATS, SUBTILS I MOLT MEDITERRANIS. SOLEN SER VINS AMB UN BON GRAU ALCOHÒLIC I UN TÍPIC COLOR GRANAT. EL RAÏM MADURA MÉS TARD, PER TANT NECESSITA CLIMES CÀLIDS I NO MOLT HUMITS, COM ELS QUE TROBA A ESPANYA. DE FET, LA VARIETAT GARNATXA TÉ ELS SEUS ORÍGENS A ESPANYA I ÉS ON REFLECTEIX LES SEVES MILLORS EXPRESSIONS.



COLLITA 2017

Per entendre la verema del 2017 cal recordar que el 2016 fou un any de sequera severa. La primavera del 2016 va registrar poques pluges i, com a conseqüència, el desenvolupament de la vinya fou força discret. El raïm d'un any es forma a les gemmes dels talls de l'any anterior. L'escassa pluviometria del 2016 va provocar, d'entrada, poc raïm per a la verema del 2017. L'any 2017 va començar amb un hivern suau. De gener a abril va ploure segons la mitjana històrica. El mes d'abril del 2017 va acabar amb menys pluges de les que s'esperaven i el mes de maig fou especialment sec. A partir de maig i fins a la verema, les pluges foren molt escasses. Durant els mesos de juny i de juliol es produeixen onades de calor de manera continuada i la temperatura mitjana és molt més alta que de costum. Totes aquestes anomalies tindran uns efectes notables a nivell local respecte a la verema. La productivitat baixa de la planta i les onades de calor registrades a principi d'estiu acceleren el cicle de la planta i, per tant, s'avança la verema en totes les varietats. Els primers controls de maduració del raïm van mostrar que la concentració dels sucres estava molt avançada respecte als registres històrics. Per això, es va decidir començar a veremar la varietat macabeu el dia 16 d'agost, 10 dies abans que la verema del 2016. Les característiques del raïm han estat molt bones; estat fitosanitari impecable, grau alcohol·lic potencial alt i una acidesa moderada. Malgrat la poca productivitat de la verema, els vins són de molt bona qualitat.

PROCÉS DE CREACIÓ

- Recollida mecanitzada del raïm per poder escurçar el procés i així aprofitar 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 20°C per mantenir totes les aromes varietals.
- El període entre maceració i fermentació fou de 30 dies.

COMENTARI DE L'ENÒLEG

Color vermell d'intensitat mitjana amb tons morats propis de la seva joventut. Aroma intensa de fruita negra i vermella (cirera madura i móra) juntament amb notes florals (violeta) en un fons de notes especiades (pebre, canyella). Entrada en boca suau i saborosa, amb una bona acidesa que li aporta frescor. Bona persistència amb un retronasal on apareixen de nou les notes afruitades (magrana i cirera) i regalèsia.

Miquel Salarich, Director Tècnic-Enòleg

RECOMANACIÓ DEL SOMMELIER:

La nostra Garnatxa, expressió de les fruites negres mediterrànies i la regalèsia. Expressió de calidesa i amabilitat. Aquest vi és molt versàtil, les carns, fins i tot les vermelles a la graella, les diferents formes de preparar el pollastre d'orient a occident, les carns ibèriques a les quals aporta saborositat. Els guisats, ara lleugers, a l'hivern més intensos, però també és ideal per a peixos blaus, filet de tonyina, bacallà guisat, pastes amb carns, cabrit i anyell i un llarg etcètera molt saborós.

Juan Muñoz, Sommelier

EQUIPO TÉCNICO

Miquel Salarich - Director tècnic de Segura Viudas i Enòleg
Ton Raventós - Cap de Laboratori de Segura Viudas i Enòleg

VARIETATS DE RAÏM

100% Garnatxa

DADES TÈCNIQUES

- Alcohol 14% vol.
- Acidesa Total 3,20 g/l
- Criança: Vi jove amb 2 mesos de cria en barrica de roure.