



**Segura Viudas**

*Garnatxa 2017*

**D.O. CATALUNYA**

LA UVA GARNACHA ES UNA DE LAS VARIETADES 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, COMO LOS QUE ENCUENTRA EN ESPAÑA. DE HECHO LA VARIEDAD GARNACHA TIENE SUS ORÍGENES EN ESPAÑA Y ES DONDE REFLEJA SUS MEJORES EXPRESIONES.

#### COSECHA 2017

Para entender la vendimia 2017 es importante recordar que 2016 fue un año de severa sequía. La primavera de 2016 fue muy escasa en lluvia, y en consecuencia, el desarrollo de la viña fue muy discreto. Las uvas de un año se forman en las yemas de los tallos del año anterior. La escasa pluviometría de 2016 originó, ya de entrada, pocas uvas para la vendimia de 2017. El año 2017 comenzó con un invierno suave. De Enero a Abril llvió de acuerdo con la mediana histórica. El mes de Abril 2017 terminó con lluvias inferiores a las esperadas, y el mes de Mayo fue especialmente seco. A partir de Mayo y hasta la vendimia las lluvias ya fueron muy escasas. Durante los meses de Junio y Julio se producen olas de calor de forma continuada y la temperatura media es significativamente más alta de lo habitual. Todas estas anomalías tendrán unos efectos notables a nivel local sobre la vendimia. La baja productividad de la planta unida a las olas de calor registradas a principios de verano, han acelerado el ciclo de la planta, y por tanto, se ha avanzado la vendimia en todas las variedades. Los primeros controles de maduración de la uva revelaron que la concentración de los azúcares estaba muy avanzada con respecto a los registros históricos, por lo que se decidió empezar a vendimiar la variedad Macabeo el día 16 de Agosto, con un adelanto de 10 días respecto a la vendimia de 2016. Las características de la uva han sido muy buenas; el estado fitosanitario impecable, grado alcohólico potencial elevado, y una moderada acidez. A pesar de la poca productividad de la vendimia, los vinos son de muy 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 20°C para mantener todos los aromas varietales.
- El periodo entre maceración y fermentación fué de 30 días.

#### 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.

Miquel Salarich, Director Técnico-Enólogo

#### RECOMENDACIÓN DEL SUMILLER

Nuestra Garnacha, expresión de las frutas negras mediterráneas y el regaliz. Expresión de calidez y de amabilidad. Este vino es muy versátil, las carnes, incluso rojas a la parrilla, las diferentes formas de preparar el pollo de oriente a occidente, las carnes ibéricas a las que aporta sabrosidad. Los guisos, ahora ligeros, en invierno más intensos, pero también es ideal para pescados azules, lomo de atún, bacalao guisado, pastas con carnes, cabrito y cordero lechal y un largo etcétera muy sabroso.

Juan Muñoz, Sommelier

#### EQUIPO TÉCNICO

Miquel Salarich – Director Técnico de Segura Viudas y Enólogo  
Ton Raventós – Jefe de Laboratorio de Segura Viudas y Enólogo

#### VARIETADES DE UVA

100% Garnacha

#### DATOS TÉCNICOS

- Alcohol 14% vol
- Acidez Total 3,20 g/l
- Crianza: Vino joven con 2 meses de crianza en barricas de roble.

