

LA ROSADA 2022



Garnatxa negra

Grau alc.: 12,20% **Acidesa:** 6,06 g/L tartàric **PH:** 3,18

Vinya

Pla del Pastor, 1992, Garnatxa negra

Situada a les Muntanyes de Poblet, al terme municipal de Vimbodí i Poblet, dintre dels límits de la DO Conca de Barberà. Plantada a 600m sobre el nivell del mar d'orientació Nord-Oest, situades entre el Paratge Natural d'Interès Nacional de la Vall del Montestir de Poblet.

Terroir

Sòls calcaris de textura argilo-llimós, profunds i amb baix contingut en matèria orgànica. Clima de muntanya, amb alts contrastos tèrmics dia i nit, hiverns freds i estius càlids. Els sols són extremadament pedregosos destacant la llicorella.

Notes de tast i maridatge

Color rosa pal·lid brillant amb reflexos violacis. En nas es troben notes de fruita vermella com pot ser la maduixa, també notes florals sobre fons anisat. En boca és un rosat amb caràcter tot i els seus 12 graus d'alcohol. És persistent, equilibrat i molt amable. Acompanya excel·lentment carns blanques com l'ànec o el conill. També marida bé amb tot tipus d'arrossos, com ara bé pot ser un arròs caldós de llamàntol.

Anyada 2022

La tardor va ser fresca i novembre plujós amb precipitacions de 178L/m², que juntament amb les de desembre van sumar 440L/m² per l'any 2021. Aquestes pluges de tardor van servir per augmentar la capacitat hídrica del cep i assegurar un correcte agostament. L'intens fred hivernal de gener va ajudar a fer neteja de bacteris a la vinya.

Els primers dies primaverals van arribar a principis de febrer i la brotació arribà a les nostres vinyes ecològiques de garnatxa el 30 de març. Els 6 primers mesos de l'any 2022 van ser molt secs amb tan sols 76L/m². La calor estiuenca sumada a la falta d'aigua semblava portaria una verema avançada i escassa. Però el mes d'agost van caure 110L que ens van salvar la collita! La qualitat del raïm va ser excel·lent i la quantitat un 10% inferior respecte al 2021.

Verema i vinificació

Verema manual el 31 d'agost en caixes de 20 kg. amb raïm que prové exclusivament de la nostra Finca. Desrapat i maceració d'escasses hores per donar-li el color rosa pal·lid. Elaboració amb la filosofia de la mínima intervenció possible. Criança de 4 mesos en contacte amb les seves pròpies lies fines.
