



Pol. Ind. Camins Nous, parcela 4
43740 Móra d'Ebre
Tarragona



INFORMACIÓN TÉCNICA

VINO TINTO GRAN GOTANYA 2003 ECOLÓGICO

ref. 61003

UVAS: garnacha procedente de viñas muy viejas.

VENDIMIA Y ELABORACION:

Selección de las mejores vías cortadas a mano y transportadas en cajas para las uvas leguen enteras, senas y en óptimas condiciones para su elaboración. Las vinificaciones se realizan a temperatura controlada de 26-28º C y la pasta permaneció encubada durante veinte días, tiempo necesario para obtener un vino con un nivel de color y sustancias polifenólicas adecuadas.

CRIANZA

Envejecimiento de barricas de roble francés 14 meses hasta su embotellado a partir del mes de marzo del 2005.

CATA:

Se trata de un vino tinto bien cubierto, de color cereza bastante intenso con el ribete del menisco ligeramente morado. Aroma fino de frutas negras bien maduras que se mezclan con las notas tostadas (vainilla, especias, etc.) aportadas por las barricas, se trata de un aroma bastante complejo. En la boca encontraremos que es un vino equilibrado, carnoso, maduro y con sabor de frutas negras en compota con notas de regaliz y bastante mineral; también se puede decir que dispone de unos taninos bien maduros que se integran dentro de la estructura del vino dando un post gusto agradable y persistente que combinado con el roble de las barricas le aporta una complejidad destacable que irá mejorando durante su permanencia en botella.

INFORMACIÓN TÉCNICA

GASTRONOMIA Y CONSERVACIÓN: Ideal para carnes blancas y rojas, cordero, caza, aves, arroces y quesos curados. Debe servirse a temperatura de 18 –20º C. Se espera una evolución favorable del vino durante los próximos 5-6 años.

FICHA TÉCNICA

- % VOL : 13.5
- Acidez total (g/l): 5.6
- Acidez Volátil (g/l): 0.77
- Anhídrido Sulfuroso Total (ppm): 45

Se trata de uva procedente de viñas propias cultivadas ecológicamente siguiendo los consejos del calendario biodinámico y respetando todos los sistemas naturales y procesos biológicos.

El vino tinto ha estado fermentado y macerado durante los días necesarios en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada para conseguir los aromas, color y cuerpo característicos.

El proceso de clarificación ha estado realizado con clara de huevo fresca natural.

También debemos decir que debido a la ausencia de tratamientos físico-químicos se pueden dar precipitados naturales en las botellas que no afectaran en nada a la calidad del vino (debería decantarse).

Nuestros vinos no han estado filtrados para que conserven al máximo su naturalidad y así consta en la etiqueta de la botella.

Y por último decir que nuestras viñas y vinos están bajo el control del organismo que regula los productos ecológicos en Cataluña que es el Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica (CCPAE).

ribete del menisco ligeramente morado.