

Bohigas Garnatxa Negra

Denominació d'origen/

D.O. Catalunya

Varietats/

Garnatxa negra 100%

Elaboració/

Raïm recollit a mà, desrapat i encubat a dipòsits d'inoxidable de petita quantitat. Fermentació a 26°C. Tres remuntats diaris de 20 minuts, amb un delestage a mitja fermentació per augmentar l'extracció de color i extracte de les pells. Sagnat del vi després de 7 dies de fermentació, encara sense acabar la fermentació alcohòlica. Malolàctica en dipòsit amb presència d'oxigen, simulant la malolàctica en bóta. Envelliment durant 6 mesos en bóta de roure francès de 2n i 3r any.

Color, aroma i estructura/

Color cirera fosc, picota, amb reflexes violacis.

En aroma desperta amb un marcat caràcter varietal de garnatxa, en un paisatge de fruita madura, prunes i figues sobre fons mineral i lleugeres notes d'herba seca. En obertura, augmenta la frescor empesa per notes de fruita negra, nabius i confitura de fruits vermells sobre fons de pedra foguera i lleugers torrats de la bóta.

En boca és un vi potent, dominat per la dolçor de la garnatxa que li confereix gran amplitud en boca i refrescat per l'acidesa que des del nucli allarga la percepció de fructosa en un llarg final. Calidesa i frescor s'entrellacen en un vi que contrasta per la sensació de gran extracte i la suavitat de la garnatxa.

Maridatge/

Per la seva robustesa i color, aquesta garnatxa acompanyarà plats de carns vermelles, embotits i formatges curats, sent per la dolçor i els tanins suaus típics de la varietat un bon vi per compartir fora dels àpats.

Dades analítiques/

Anyada 2019

Grau alcohòlic 14,8%

Acidesa total: 5,4 g / l

Temperatura òptima de consum: 16-18°C

