

EL SOLÀ D'ARES *smart fermentations* BESSONS GARNATXA 2019



El Solà d'Ares elabora diferentes productos fermentados como vinos, cerveza de garnacha y kombucha -Te fermentado- acompañados de una experiencia técnica relacionada con nuevos conceptos y con la personalidad que se puede transmitir en un producto cuando se elabora con entusiasmo.

FINCA

Cepas cultivados en pendientes pronunciadas, sobre suelo de pizarra y arenisca, en el término de Torroja del Priorat.

El clima es mediterráneo continental semi-árido, donde las condiciones austeras que se dan conducen a la planta a expresar in extremis las características del vino que resulta.

-Toni Sanchez-

BESSONS GARNATXA 2019

Fermentación en depósitos de acero inoxidable y en barricas abiertas de roble francés de 600 litros. Crianza de 12 meses. Embotellado en marzo de 2021.

NOTA DE CATA

Color cereza y ribete granate. Agradable nariz llena de fruta madura con predominio de frutas del bosque, suaves y toques tostados de barrica, intensos balsámicos con notas mentoladas y especiadas, que recuerdan el cacao y el tabaco seco. Fondo mineral.

Potente entrada en boca, amplio e intenso, con muy buena estructura, fruta madura y buena acidez. Final largo con postgusto de fruta madura.

Elaboración y crianza

Zona: Priorat [Sin DOQ ni IGP]
Tipo de suelo: Pizarra
Variedades: garnacha negra
Vendimia: 15-25 de septiembre
Crianza: 12 meses en barricas
Nº de botellas: 410

Datos analíticos

Alcohol: 16% vol
Ácido acético: 0,69 g/L
Azúcar residual: <0,10 g/L
Acidez: 5,92 g/L en H₂T
pH: 3,28
SO₂total: <20 mg/L



enovitis
DISTRIBUCIÓ