

EL SOLÀ D'ARES smart fermentations BESSONS GARNATXA 2019



El Solà d'Ares elabora diferents productes fermentats com vins, cervesa de garnatxa i kombutxa -Te fermentat- acompanyats d'una experiència tècnica relacionada amb nous conceptes i amb la personalitat que es pot transmetre en un producte quan s'elabora amb entusiasme.

FINCA

Vinyes cultivades en pendents pronunciats, sobre sòl de pissarra i gres, al terme de Torroja del Priorat. El clima és mediterrani continental semiàrid, on les condicions austeres que es donen condueixen a la planta a expressar in extremis les característiques del vi que resulta.

-Toni Sanchez-

BESSONS GARNATXA 2019

Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable i en botes obertes de roure francès de 600 litres. Criança de 12 mesos. Embotellat al març del 2021.

NOTA DE TAST

Color cirera i rivet granat. Agradable nas ple de fruita madura amb predomini de fruites del bosc, suaus tocs torrats de bota, intensos balsàmics amb notes mentolades i especiades, que recorden el cacau i el tabac sec. Fons mineral.

Potent entrada en boca, ampli i intens, amb molt bona estructura, fruita madura i bona acidesa. Final llarg amb postgust de fruita madura.

Elaboració i criaça

Zona: Priorat [Sense DOQ ni IGP]
Tipus de sòl: Llicorella
Varietats: Carinyena
Verema: 15-25 de setembre
Criaça: 12 mesos en bota
Nº d'ampolles: 410

Dades analítiques

Alcohol: 16% vol
Àcid acètic: 0,69 g/L
Sucre residual: <0,10 g/L
Acidesa: 5,92 g/L en H₂T
pH: 3,28
SO₂total: <20 mg/L



enovitis
DISTRIBUCIÓ