



# tipicitat

## garnacha negra y cariñena

### el vino

Tipicitat es nuestro tributo a la Garnacha Tinta y la Cariñena que tradicionalmente han liderado el panorama vitivinícola de nuestra tierra, la Terra Alta. Solo en entornos exigentes estas dos variedades dan lo mejor de sí mismas siendo protagonistas de nuestra historia. Basado en viñedo viejo y una rigurosa selección en bodega elaboramos Tipicitat consiguiendo un vino de color profundo que exhibe una complejidad aromática con notas de fruta madura, toques especiados y un fondo mineral.

Tras pasar más de un año en bodega su paso por boca es elegante con taninos maduros, concentrado y final duradero haciendo perfectamente de contrapunto con platos basados en carnes rojas y asados.

### el proceso

La uva es seleccionada en bodega y vinificada por separado que tras el despalillado y estrujado es sometida a una maceración pre-fermentativa hasta iniciar la fermentación alcohólica a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Concluida la maloláctica, es llevado a bodega de roble francés de 300l. y que dependiendo de la calidad de la añada varia el porcentaje de roble nuevo hasta completar más de 12 meses antes de ser embotellado.

D.O.: Terra Alta

Varietales: garnacha negra y cariñena.

Viñedos: media 30 años y un rendimiento aproximado de 2 kgrs. por cepa.

Vendimia: segunda quincena de septiembre.

Alcohol: 14%

Elaboración: selección de uva en bodega, maceración en frío, fermentación a temperatura controlada y maloláctica.

Envejecimiento: 12 meses en bodegas de roble francés de diferentes edades y tonelerías.

Nariz: fresa, cereza, ciruela negra, mora, café, tostados y notas minerales.

Boca: estructurada, equilibrada y de gran recorrido.

Temperatura de servicio: 14 – 17°C

