



equinox negre

γarnatxa negra

el vi

El Equinocci de Tardor, a finals de setembre, representa el moment de l'any en què el dia dura el mateix que la nit anticipant l'arribada de l'Hivern.

Equinox és la nostra manera de continuar amb la tradició d'aquesta terra d'elaborar vins dolços naturals amb la Garnatxa Negra i Blanca.

Vi dolç de postres, aromàtic, carnós, potent i molt persistent que reclama el seu protagonisme al final d'una vetllada o només a la sobretaula.

el procés

El raïm és sobremadurat a la vinya, i un cop xafat i derrapat passa 1 mes macerant en alcohol vínic a baixa temperatura, contenint aproximadament 150 g. de sucres residuals per litre. D'aquesta manera s'extreu un potent perfil fruïter que es complementa amb la seva estada en bóta durant 3 mesos.

D.O.: Terra Alta

Qualificació: vi dolç natural.

Varietal: garnatxa negra.

Vinyes: edat mitjana 15 anys i rendiment aproximat de 3 kgrs per cep.

Verema: primera setmana d'octubre.

Alcohol: 15,5%

Elaboració: maceració en alcohol vínic.

Envelliment: 3 mesos en bótes de roure francès de 300 l. de diferents edats i boteria.

Nas: compota de fruita vermella, dàtils, xocolata i pell de taronja.

Boca: rodó, saborós, equilibrat i final molt llarg.

Temperatura de servei: 6 - 8°C

