

Bohigas Garnatxa Negra

Denominación de origen/

D.O. Cataluña

Variedades/

Garnacha negra 100%

Elaboración/

Uvas recogidas a mano, desrapado y encubado a depósitos de pequeña cantidad de inoxidable. Fermentación a 26°C. Tres remontados diarios de 20 minutos, con un déléstage a media fermentación para aumentar la extracción de color y extracto de las pieles. Sangrado del vino después de 7 días de fermentación, aún sin acabar la fermentación alcohólica. Maloláctica en depósito con presencia de oxígeno, simulando la maloláctica en barrica. Envejecimiento durante 6 meses en barrica de roble francés de 2º y 3er año.

Color, aroma y estructura/

Color cereza oscuro, picota, con reflejos violáceos.

En aroma despierta con un marcado carácter varietal de garnacha, en un paisaje de fruta madura, ciruelas e higos sobre fondo mineral y ligeras notas de hierba seca. En apertura, aumenta el frescor empujado por notas de fruta negra, arándanos y confitura de frutos rojos sobre fondo de pedernal y ligeros tostados de la barrica.

En boca es un vino potente, dominado por el dulzor de la garnacha que le confiere gran amplitud en boca y refrescado por la acidez que desde el núcleo alarga la precepción fructosa en un largo final. Calidez y frescor se entrelazan en un vino que contrasta por la sensación de gran extracto y la suavidad de la garnacha.

Maridaje/

Por su robustez y color, esta garnacha acompañará platos de carnes rojas, embutidos y quesos curados, siendo por el dulzor y los taninos suaves típicos de la variedad un buen vino para compartir fuera de las comidas.

Datos analíticos /

Añada 2016

Grado alcohólico 14,5%

Acides total: 5,4g/l

Temperatura óptima de consumo: 16-18°C

