



VILARNAU
BARCELONA



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino



ELS CAPRICIS DE VILARNAU GARNACHA 2018

VENDIMIA

Después de 3 años de sequía, que hizo que las vendimias se atrasaran mucho, este año podemos decir que ha sido un año "normal" en las fechas. La buena pluviometría durante todo el año y especialmente en primavera, así como la bajada de temperaturas en los últimos días del mes de agosto, han ayudado a la calidad y la maduración de la uva, sin embargo, esta humedad ha ayudado a la proliferación en algunos viñedos de hongos como el Mildiu, pero gracias a la experiencia de los viticultores se ha podido combatir. Las variedades que este año han sido más equilibradas en maduración, calidad, resistencia a los hongos etc... han sido la Xarel.lo y la Garnacha. La uva necesita una pluviometría adecuada para desarrollarse y madurar en buenas condiciones, especialmente durante la primavera. Este año se han cumplido estas condiciones, lo que ha permitido obtener uvas con una buena acidez y con gran recorrido aromático, afrutado y de mayor calidad.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

El viñedo de Garnacha del que proviene este vino fue plantado en 2013 y certificado desde el inicio como Viñedo Ecológico por el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica. Está situado en Espiells, la zona más alta y más aireada del término municipal de Sant Sadurní d'Anoia, a 200 metros sobre el nivel del mar. Su privilegiada situación, rodeado al sur por la Serralada Litoral y al norte por las Montañas de Montserrat, le hacen disfrutar de un microclima excepcional. El suelo, de origen aluvial, está formado por tres capas: la primera de arcillas y limos, la segunda con cantos rodados y gravas, y la tercera y más profunda por arena fina que se compacta, llamada "sauló", dando a los cavas unas características muy mediterráneas con toques salinos.

ELABORACIÓN

El 21 de septiembre se vendimió la uva Garnacha, entró en la bodega y se refrigeró a baja temperatura. Con esta uva fresca se llenó la prensa para realizar una maceración de 3 horas y conseguir la extracción de todos los aromas y el color de la pulpa y la piel. Terminada la maceración de prensado se obtuvo un mosto flor rosado. Posteriormente, llevamos a cabo la fermentación: el 30% del mosto fermentó en huevos de hormigón y el 70% restante en tanques de acero inoxidable a 15°C durante treinta días. Finalmente se realizó el "cupaje" o mezcla y el vino fue embotellado el 25 de febrero del 2019, fecha en que la luna se encontraba en fase decreciente y marcado como día flor según el calendario lunar.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Presenta un color rosado pálido, muy intenso y con una gran complejidad aromática. En nariz, nos muestra la sutileza de las violetas y las rosas en combinación con frutos rojos maduros: fresas, frambuesas y arándanos. En boca es suave, muy cremoso, fresco y elegante.

SERVICIO Y MARIDAJE

Es un vino elegante, que una temperatura entre 6 y 8°C resulta ideal para acompañar carnes blancas, aves o pescados.



Denominación de Origen:
Penedès

Varietades: 100% Garnacha tinta

Crianza: 30% de Garnacha ha fermentado en huevos de hormigón

Alcohol: 11% vol

Ph: 3,19

Acidez total: 5,5 g/l en tartárico

Azúca residual: 0,5 g/l