

# SALTAMARGES

Garnatxa

Anyada 2019

D.O. Pla de Bages

**Varietats:** 100% Garnatxa

**Vinificació:** Veremat a mà, en caixes el 27 de setembre de 2019 i refrigerat ja a la vinya. Amb la verema freda, s'ha fet el derrapat i una segona selecció gra a gra, per tal d'eliminar qualsevol gra malmès. Tot seguit el raïm s'ha enviat al tinardó ceràmic a on ha fermentat a temperatura controlada, al voltant de 18°C.

Un cop acabada la fermentació, s'ha tornat deixat macerar durant aproximadament quinze dies amb la pell de raïm de veremes de garnatxa més tardanes, de forma a mantenir acidesa i frescor però guanyar amb cos i color de forma natural.

Abans de posar en ampolla s'ha clarificat, estabilitzat i filtrat molt suaument, per tal de preservar cada un dels valors assolits en cada etapa.

**Nota de tast:**

Color grana de capa mitjana, manté la vivacitat d'un vi jove sostinguda per la seva llum vermella.

En aquest vi d'excel·lent maduració l'aroma es desperta amb notes de fruits secs, obrint-se cap a la regalèssia refrescada per notes mentolades provinents dels entorns boscosos típics del Pla de Bages. En evolució desplega la fruita vermella, en forma de confitura de maduixa, tensionada per una expressió d'herba seca, que les garnatxes mostren quan maduren en terrenys argilosos.

En boca, vi d'entrada ample i llaminera, amb la sensació aèria que les garnatxes ens ofereixen amb la seva amabilitat com a bandera. A mitja boca, les sensacions vellutades es despleguen sostenint les notes de fruita madura. Al final, la pedra foguera, els fruits secs i el sàndal s'entrellacen mostrant la potència d'un vi que d'entrada s'amaga darrere d'una aparent fragilitat.

**Grau alcohòlic** 15 ; **Acidesa total** (gr. tartàric/litre) 4,8 ; **SO2 total:** 27

Del Saltamarges 2019 s'han embotellat 3800 ampolles



CELLER  SANMARTÍ