

FITXES DE VINIFICACIÓ I ANÀLISI QUÍMICA DELS VINS DE GARNATXA ROJA/GRISA

Llista de fitxes per cellers:

- 1 Castillo Perelada
- 2 Agrícola de Garriguella, SCCL
- 3 Vinícola del Nordest
- 4 Vinícola del Nordest
- 5 Empordàlia SCCL
- 6 Cellers d'en Guilla
- 7 Cellers d'en Guilla
- 8 Cellers d'en Guilla
- 9 Espelt Viticultors SL
- 10 Espelt Viticultors SL
- 11 Celler La Vinyeta
- 12 Mas Llunes
- 13 Oliveda, SA
- 14 Celler Pere Guardiola
- 15 Joaquim Alberti, SA - Vinyes dels Aspres

Llista de fitxes per vins:

- 1 Perelada Garnatxa de l'Empordà 12 anys
- 2 Gerisena Rosat 2013
- 3 Anubis Garnatxa de l'Empordà
- 4 Covest Garnatxa de l'Empordà
- 5 Sícols Garnatxa
- 6 Vinya del Metge
- 7 Edith
- 8 Garnatxa de Cellers d'en Guilla
- 9 Lledoner Roig
- 10 Airam
- 11 Microvins Garnatxa Roja
- 12 Garnatxa Solera
- 13 Oliveda Garnatxa
- 14 Torre de Capmany Garnatxa d'Empordà Gran Reserva
- 15 Vi de Panses 2006

FITXA 1. Perelada Garnatxa de l'Empordà 12 anys



Celler:

Castillo Perelada
www.castilloperelada.com



Analítica:

Grau alcohòlic (% vol.):	15
Acidesa total (en àcid tartàric) (g/l):	5,00
Acidesa volàtil (en àcid acètic) (g/l):	0,78
pH:	3,32
Sucres residuals (g/l):	134

Elaboració:

S'elabora amb raïms seleccionats de ceps vells, veremats amb una lleugera sobremaduració i un bon estat sanitari. Després d'una lleugera maceració, i per tal de conservar totes les seves aromes, el most fermenta parcialment a baixa temperatura. Amb posterioritat, quan el contingut de sucres és el desitjat, s'atura la fermentació amb alcohol vínic fins a arribar a la graduació de 15 % vol. Criança: envellit durant més de dotze anys amb el mètode de soleres o «criaderas».

Nota de tast:

Color ambre fosc, net i brillant. Fragant, molt voluptuós en aromes. Dolç, vellutat, generós en boca, sabors que recorden la fruita gebrada, les fruites seques i les espècies.

FITXA 2. Gerisena Rosat 2013



Celler:

Agrícola de Garriguella, SCCL
www.cooperativagarriguella.com



Analítica:

Grau alcohòlic (% vol.):	14
Acidesa total (en àcid tartàric) (g/l):	5,77
Acidesa volàtil (en àcid acètic) (g/l):	0,33
pH:	3,4
Sucres residuals (g/l):	1,2

Elaboració:

Vi elaborat a partir de la varietat garnatxa roja, mace-ració del raïm en fred durant tres hores i posterior premsat suau i ràpid. Es du a terme la fermentació a temperatura controlada entre 14° i 16°. Un cop acaba-da la fermentació, es realitza durant dos mesos el *bat-tonage* (remogut) amb les *lies* (el pòsit) fines.

Nota de tast:

Color ull de perdiu, brillant i nítid. Aromes de flors blanques, cítrics i un subtil record de fruites vermelles de bosc.

Fitxes de vinificació i anàlisi química dels vins de garnatxa roja/grisa

FITXA 3. Anubis Garnatxa de l'Empordà



Celler:

Vinícola del Nordest
www.vinicoladelnordest.com



Analítica:

Grau alcohòlic (% vol.):	16
Acidesa total (en àcid tartàric) (g/l):	5,30
Acidesa volàtil (en àcid acètic) (g/l):	0,68
pH:	3,3
Sucres residuals (g/l):	158

Elaboració:

Envellit en bótes de roure americà de 225 litres.

Nota de tast:

Net i brillant, de color ambre fosc. Fragant, molt voluptuós en aromes (mel, espècies...). Dolç vellutat, generós en boca, amb gustos que recorden la fruita seca i els confitats.

FITXA 4. Covest Garnatxa de l'Empordà



Celler:

Vinícola del Nordest
www.vinicoladelnorddest.com



Analítica:

Grau alcohòlic (% vol.):	15
Acidesa total (en àcid tartàric) (g/l):	3,80
Acidesa volàtil (en àcid acètic) (g/l):	0,37
pH:	3,38
Sucres residuals (g/l):	124,5

Elaboració:

Envellit en bótes de roure americà pel mètode de so-leres o «criaderas».

Nota de tast:

Net i brillant, de color ambre. Aroma intensa i franca, que recorda els fruits madurs. Dolç, amb bona estructura i persistència, llarg en boca i final melós.

FITXA 5. Sínols Garnatxa



Celler:

Empordàlia SCCL
www.empordalia.com



Analítica:

Grau alcohòlic (% vol.):	15
Acidesa total (en àcid tartàric) (g/l):	5,20
Acidesa volàtil (en àcid acètic) (g/l):	0,36
pH:	3,3
Sucres residuals (g/l):	148

Elaboració:

Es macera el raïm a baixa temperatura durant vint-i-quatre hores. Es deixa fermentar fins a assolir un grau natural de 5 % vol, moment en què s'apaga amb alcohol vínic. S'envelleix amb el sistema de soleres.

Nota de tast:

Amb aromes de fruita madura i confitada amb tons de mel de flor d'acàcia, té un gust intens i saborós.

FITXA 6. Vinya del Metge



Celler:

Cellers d'en Guilla

www.cellersdenguilla.com



Analítica:

Grau alcohòlic (% vol.):	12,5
Acidesa total (en àcid tartàric) (g/l):	5,30
Acidesa volàtil (en àcid acètic) (g/l):	0,25
pH:	3,38
Sucres residuals (g/l):	0,6

Elaboració:

Jove.

Nota de tast:

Té un color atractiu, rosa pàllid. En nas, es presenta fresc, amb aromes primàries del mateix raïm. La boca la té desperta i equilibrada. Un rosat agradable i de bon entendre.

Fitxes de vinificació i anàlisi química dels vins de garnatxa roja/grisa

FITXA 7. Edith



Celler:

Cellers d'en Guilla
www.cellersdenguilla.com



Analítica:

Grau alcohòlic (% vol.):	15
Acidesa total (en àcid tartàric) (g/l):	5,77
Acidesa volàtil (en àcid acètic) (g/l):	0,61
pH:	3,33
Sucres residuals (g/l):	1,4

Elaboració:

Criança blanc bóta.

Nota de tast:

Vi amb potència i estructura. Un color groc amb reflexos daurats. En nas, té presència de fruita blanca madura acompanyada de torrats i aromes terciàries de la bóta. Una entrada potent en boca, calent i amb persistència.

FITXA 8. Garnatxa de Cellers d'en Guilla



Celler:

Cellers d'en Guilla

www.cellersdenguilla.com



Analítica:

Grau alcohòlic (% vol.):	15,1
Acidesa total (en àcid tartàric) (g/l):	5,11
Acidesa volàtil (en àcid acètic) (g/l):	0,71
pH:	3,39
Sucres residuals (g/l):	134,4

Elaboració:

Dolç encapçalat.

Nota de tast:

El color ens indica un cert pas del temps, tonalitats teula. En nas, es presenta elegant amb notes de fruita seca i d'oxidacions. En boca, sorprèn la seva finor i l'equilibri. Una garnatxa de l'Empordà diferent i de molt bon beure.

FITXA 9. Lledoner Roig



Celler:

Espelt Viticultors SL
www.espeltviticultors.com



Analítica:

Grau alcohòlic (% vol.):	13,5
Acidesa total (en àcid tartàric) (g/l):	4,30
Acidesa volàtil (en àcid acètic) (g/l):	0,40
pH:	3,32
Sucres residuals (g/l):	0,7

Elaboració:

Prefermentació i maceració amb la pell en fred, fermentació alcohòlica durant 21 dies amb llevats autòctons, no fermentació malolàctica i criança de 4 mesos en barriques de roure francès de 225 litres.

Vi no estabilitzat per fred ni clarificat, només una lleugera filtració.

Nota de tast:

Caràcter i seducció. Color verdós molt net. Aroma de fruita madura i blanca, terrer 100 %, espècies dolces, expressiu, complex, elegant. Boca saborosa, fruitós, tanins fins. Profund i llarg amb molt de volum. Potència i elegància. Llarg i amb caràcter mediterrani.

FITXA 10. Airam



Celler:

Espelt Viticultors SL
www.espeltviticultors.com



Analítica:

Grau alcohòlic (% vol.):	15
Acidesa total (en àcid tartàric) (g/l):	3,45
Acidesa volàtil (en àcid acètic) (g/l):	0,40
pH:	3,45
Sucres residuals (g/l):	120

Elaboració:

Maceració pel·licular en fred durant 48 hores. El sagnat es deixa fermentar amb llevats naturals fins que queden 90 grams de sucre. Posteriorment, s'encapçala fins a 15 % vol. Criança oxidativa en bótes de roure velles durant aproximadament un any. Aquest vi és el que s'utilitzarà per reomplir la solera amb un 20 % cada any. La solera és de 1997.

Nota de tast:

L'Airam és una garnatxa dolça amb tocs daurats i verds, un vi sense clarificar per poder mantenir la solera. Amb aromes de postres de músic, mel de romaní, almívar i canyella. En boca, tot i tenir una base dolça de fruites com la figa o l'orellana, té un punt àcid. Un vi persistent com les sobretaules de tardor.

FITXA 11. Microvins Garnatxa Roja



Celler:

Celler la Vinyeta
www.lavinyeta.es

***lavinyeta**

Analítica:

Grau alcohòlic (% vol.):	15,5
Acidesa total (en àcid tartàric) (g/l):	4,50
Acidesa volàtil (en àcid acètic) (g/l):	0,55
pH:	
Sucres residuals (g/l):	< 2

Elaboració:

Vi blanc sec.

Nota de tast:

Vi blanc de color daurat amb lleugers reflexos de color salmó, brillant i de baixa intensitat. En nas, intensitat mitjana-alta. Aroma fresca amb notes de diferents fruites: fruita blanca, cítrics i un petit record de maduixes verdes. És un vi equilibrat, amb entrada suau, molt de volum i llarg en boca.

FITXA 12. Garnatxa Solera



Celler:

Mas Llunes
www.masllunes.es



Analítica:

Grau alcohòlic (% vol.):	15,9
Acidesa total (en àcid tartàric) (g/l):	4,34
Acidesa volàtil (en àcid acètic) (g/l):	0,51
pH:	3,51
Sucres residuals (g/l):	139

Elaboració:

Elaboració tradicional amb maceració prefermentativa del most amb les pells del raïm; inici espontani de la fermentació amb els llevats autòctons i aturada amb afegit d'alcohol neutre de vi. Envel·liment de 10 anys en bótes de roure de 225 litres amb el sistema de soles i embotellat directe de la bóta sense filtrar ni clarificar.

Nota de tast:

Color ambre fosc. Aromes intenses i complexes d'orellanes d'albercoc, vainilla, poma al forn i mel, amb notes de lleuger enranciment. En boca, és dolç i a la vegada molt fresc, amb sabors de fruita seca, fruits gebrats, taronja amarga i espècies. El reregut és llarg, complex i elegant.

FITXA 13. Oliveda Garnatxa



Celler:

Oliveda, SA
www.grupoliveda.com



Analítica:

Grau alcohòlic (% vol.):	15
Acidesa total (en àcid tartàric) (g/l):	5,40
Acidesa volàtil (en àcid acètic) (g/l):	0,48
pH:	3,4
Sucres residuals (g/l):	140

Elaboració:

Collit sobremadurat. Fermentació natural dels primers 6 graus alcohòlics. Encapçalament amb alcohol vínic fins a 15 graus. Dos anys de cria en bocois de fusta.

Nota de tast:

Color caoba bru. En nas, presenta una aroma generosa i intensa, en què predominen les notes confitades amb un toc cítric. En boca, destaquen les sensacions originades pel seu llarg envelliment, que dóna un paladar dolç, persistent i equilibrat. Postgust intens que deixa records de fruita seca i tocs cítrics.

FITXA 14. Torre de Capmany Garnatxa d'Empordà Gran Reserva



Celler:

Celler Pere Guardiola
www.pereguardiola.com



Analítica:

Grau alcohòlic (% vol.):	15,5
Acidesa total (en àcid tartàric) (g/l):	4,40
Acidesa volàtil (en àcid acètic) (g/l):	0,56
pH:	3,44
Sucres residuals (g/l):	140

Elaboració:

La Garnatxa Gran Reserva és un vi dolç natural criat acuradament amb el sistema tradicional empordanès a partir de velles soleres familiars.

Nota de tast:

Es caracteritza per una sorprenent complexitat aromàtica en què es troben matisos de confiteria, fruita seca, prunes i panses amb notes de torrefacció i caramel. A la boca, és llarg, generós i persistent, amb dolçor equilibrada i un tacte sedós molt agradable.

FITXA 15. Vi de Panses 2006



Celler:

Joaquim Alberti, SA - Vinyes
dels Aspres
www.vinyesdelsaspres.cat



Analítica:

Grau alcohòlic (% vol.):	13,5
Acidesa total (en àcid tartàric) (g/l):	6,24
Acidesa volàtil (en àcid acètic):	0,96
pH:	3,65
Sucres residuals (g/l):	175

Elaboració:

Entre el 10 i el 12 de setembre es van seleccionar els 5.087 kg usats per a l'elaboració d'aquest vi. Tota la collita es va realitzar a mà, en caixes de 5 kg. Un cop veremat, les caixes de raïm es col·locaren a cobert de la pluja i el raïm es va deixar assecat durant 59 dies. Posteriorment, es varen premsar, com si es tractés de raïm fresc, els 2.538 kg de panses resultants de la dessecació. El most obtingut, concentrat en sucres, va fermentar lentament durant mesos en dipòsit d'acer inoxidable fins a obtenir de manera natural aquest particular vi de licor. El coeficient final entre el pes del raïm elaborat i el vi de panses obtingut va ser del 23 %.

Nota de tast:

Des del vessant òptic, aquest vi es mostra amb una coloració rogenca i fustosa assimilable a l'arrel de cirerer envellida. L'esquema aromàtic és ampli i matisat amb referències clares i diàfanes de flor d'ametller, matafaluga, ametlla torrada i nou de macadàmia. A la boca, una textura cremosa i una dolçor subtil donen una gran finor i un bon equilibri al producte, amb la incorporació de caràcters gustatius de diferents fruites seques. La persistència és llarga i de gran franquesa.