

## SINGULARS Garnatxa Roja 2016



### VARIETATS

Garnatxa roja 100% provinent de la selecció dels ceps d'aquesta varietat d'una vinya de més de 70 anys del paratge de Fontanilles plantada en terrenys de pissarra.



### NOM

El nom pretén expressar el que es busca en aquesta sèrie de vins del Mas Llunes: una sèrie de vins Singulars únics i diferents en cada anyada; sempre provinents de varietats autòctones i vinyes molt velles i elaborats en quantitats molt petites.

El disseny de l'etiqueta reproduïx el dibuix d'una paret de pedra seca que cerca transmetre la singularitat de cada una de les pedres que la conformen.



### ELABORACIÓ

El raïm va ser acuradament seleccionat manualment en el moment de la verema per aconseguir un grau de maduresa òptim i homogeni.

El most va macerar amb les pells del raïm durant cinc hores previ a la fermentació. El 85% es va posar a fermentar en bótes de roure francès de torrat lleuger i hi va romandre en contacte amb les lies durant 5 mesos. La resta va fermentar en dipòsit inox a 17°C de temperatura. Previ al seu embotellat es va filtrar i estabilitzar a -3°C de temperatura.



### NOTA DE TAST

Color daurat brillant amb lleugers reflexes grisos. Aromes dolços a fruita molt madura, codony, anisats, fonoll,... seguits d'aromes frescos a cítrics amb lleugeres notes de menta. En boca és un vi molt equilibrat en dolçor i acidesa, ample, golós, llaminer i a la vegada fresc.

Molt persistent.

### PRODUCCIÓ



827

### CRIANÇA



5 mesos (85%)

### ALCOHOL



14%