

SANMARTÍ 1018

Garnatxa Sumoll

Anyada 2016

D.O. Pla de Bages

Varietats: 90% Garnatxa, 10% Sumoll

Vinificació: Veremat a mà, en caixes entre el 16 i el 23 de setembre de 2016 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 sencer, en el cas de la garnatxa al tinardó ceràmic i pel que fa al sumoll en bota de fusta oberta, a on han fermentat a temperatura controlada, al voltant de 18°C.

Un cop fermentada la garnatxa, s'ha criat en bota de roure francès, durant aproximadament un any. Pel que fa al sumoll ha criat en dipòsit d'inoxidable i en gerra de ceràmica, per tal d'evolucionar el vi sense alterar-ne les propietats.

Assolit el seu punt òptim de criaça 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 mitjana intensitat, amb ribet rubí.

L'aroma es desperta oferint notes de maduresa, dominada per la Garnatxa Negra oferint fruita d'òs, com la picota, envoltat d'un entorn mineral de pedra foguera entre la que van despuntant espurnes de fruita vermella i cítrics que proposa la sumoll. En evolució és un vi que es consolida en la fruita fresca sobre notes suaus de tabac i elegants aportacions de la barrica en forma de sàndal.

El volum i calidesa de la Garnatxa domina l'entrada en boca mentre que la tensió i frescor de la sumoll actua com a contrapunt en el final de boca. El pas de la maduresa i dolçor de la garnatxa cap l'acidesa i tensió de la sumoll dona tota l'escala de matisos en un vi format pels oposats. La fruita vermella, lleugers almívars i cítrics persisteixen en el record sobre tocs de flor seca i pedra molla.

Grau alcohòlic 14,5 ; **Acidesa total** (gr. tartàric /litre) 5,7

Del Sanmartí 1018 Garnatxa Sumoll 2016 s'han embotellat 2750 ampolles



CELLER  **SANMARTÍ**