

SIANA

Montsant

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

GARNATXA NEGRA



La varietat de raïm Garnatxa negra plantada al municipi dels Guiamets (DO Montsant) és la base per l'elaboració del vi negre SIANA GARNATXA NEGRA.

Després d'una selecció de raïms i una criança de 9 mesos en bóta de roure americà i francès, tenim un vi amb un bon equilibri entre la fruita i les notes de criança.

Regió: D.O. Montsant. **Subregió:** Els Guiamets.

Clima: mediterrani amb certa continentalitat. L'efecte de les muntanyes, que protegeixen parcialment de la influència marítima, es tradueix en un contrast bastant acusat entre les temperatures diürnes i nocturnes en el moment de la maduració del raïm.

Sòl: argilós amb bona capacitat de retenció d'aigua, licorella i sòls francs de sorres i llims.

Altitud de plantació de les vinyes: 280m (Garnatxa).

Pluviometria: 425l/m² de mitjana anual.

ELABORACIÓ DEL VI

Collita: verema manual en petites caixes de 25 kg, el 10 de setembre la Garnatxa.

Premat del raïm i fermentació del most: un cop al celler, el raïm és derrapat i trepitjat. Posterior maceració en fred amb lleugera extracció seguida de maceració-fermentació. Seguidament el vi realitza la fermentació malolàctica i reposa en bótes de roure americà i francès durant 9 mesos.

Cupatge: Garnatxa.

Tipus de bóta: de roure americà i francès de 2on any de 225L de capacitat.

Temps de criança: 9 mesos.

TAST

Siana Garnatxa negra presenta un color vermell intens amb lleugers tons rubí.

En nas presenta un intens i elegant aroma de fruits vermells i negres confitats, amb lleugeres notes torrades i d'espècies de la criança en bóta de roure. En boca és suau, estructurat i agradable, amb un postgust on hi apareixen records de notes de fruita negra i especiades.

Recomanat per acompanyar carns blanques i vermelles (aus, guisats i rostits), llegums i formatges. També per gaudir-lo a copes amb tapes lleugeres i bona companyia.

Servir a una temperatura d'entre 14-16°C.

Ramon Canals

Propietari i Enòleg