

N

## Una nit en globus 2016



### Viticultura y viñedo

Uva de la finca Les Comes (Marçà). Cultivo ecológico. Vendimia manual.



### Vinificación

Fermentación con el 50% de la rapa en un depósito de cemento durante 10 días, con levaduras naturales. Envejecimiento durante 6 meses en el mismo depósito. 6 meses más de botella.



### Coupage

70% garnacha, 20% mazuelo, 10% syrah.



### Cata

Un vino fresco y fluido que acompaña las comidas actuales. Expresa la fruta del viñedo y su misma evolución, sin influencia de aromes terciarios propios de la crianza.

\*Es el primer vino del nuevo proyecto en Capçanes que incluirá vinos de larga evolución que mostraran la grandeza de la uva en distintos suelos y la inmensidad de garnacha y mazuelo en Montsant.

