



B

## L'Efecte Volador 2016 Vinyes Singulares



### Viticultura y Viñas

Uvas que proceden de las fincas que rodean la bodega en Marçà y de fincas en el municipio de La Serra d'Almos. La edad de las vides está entre los 15 y los 35 años. Cultivo orgánico. Los trabajos se realizan 100% manualmente.



### Vinificación

Vendimia en cajas de 10 kg y transporte inmediato a la bodega donde se introduce, manteniendo una parte del raspón, en depósitos de cemento de 17.700 litros. Levaduras indígenas y sin añadidos. Fermentación a baja temperatura para proteger la fruta. Envejecimiento en los mismos depósitos de cemento por un período de 6 meses.



### Coupage

Garnacha tinta y 20% Samsó (Cariñena).



### Cata

Muestra con franqueza las frutas rojas y las flores (violetas) que se combinan con una sensación de frescor. Aparecen en su evolución notas de fruta negra y plantas silvestres. Color rubí. En boca tiene frescor y una sensación de fluido agradable que invita a no parar de beber.