



vinys domènec

B O I G P E R T U

2017

Una Edició especial dels 30 anys de Sau.

Boig per tu d'en Pep Sala va marcar una època i a vàries generacions, tres notes senzilles que emocionen i com diu la cançó "jo no puc arribar on ets tu però dins la meva copa veig reflexada la teva llum" una llum que al final i acabes atrapat.

Cada any amb en Pep volem atrapar aquesta llum i les gotes d'aigua que ens dóna la meteorologia i compartir-la amb vosaltres, ja que

si fem alguna recomanació és que aquest vi s'ha d'obrir en bona companyia.

Boig per tu simbolitza a través de la lluna un cant a la feminitat, a l'elegància a les coses senzilles, subtils i càlides on el Pep hi ha posat unes petites llàgrimes de pluja... i que sens dubte es veuen reflectides en una copa de garnatxa. Us oferim un maridatge on la música i la garnatxa es fonen amb una sola ànima.

- **TIPUS DE SÒL:** Sòl argilós-calcarí amb zones pedregoses.
- **VITICULTURA:** Viticultura certificada pel C.C.P.A.E. i en conversió.
- **VARIETAT:** Garnatxa negra, Garnatxa Peluda i Samsó.
- **COLLITA:** Classificació de Collita: Molt Bona. Una anyada escassa en pluges, una primavera calorosa i un estiu sec, fins a finals del mes d'agost no van arribar alguns plugims. La verema va començar el dia 20 de Setembre.

Imatges referents al MURAL DE TAST BOTÀNIC

- *Foeniculum vulgare* (Fonoll)
 - *Anthriscum majus* (Conillots)
 - *Arbutus unedo* (Cirerer d'arboç)
 - *Convolvulus arvensis* (Corretjola)
 - *Crataegus monogyna* (Arç blanc)
 - *Malva sylvestris* (Malva flor i fruit)
 - *Origanum vulgare* (Orenga)
 - *Papaver rhoeas* (Rosella)
 - *Mentha suaveolens* (Menta peluda)
 - *Olea europaea* (Olivera)
 - *Plantago lanceolata* (Flantatge-or)
 - *Rubus fruticosus* (Esbarzer)
- **ELABORACIÓ:** Entrada del raïm a la càmera fins a baixar la temperatura a 2-4°. Fermentació alcohòlica durant 20 dies i una criança de 10-12 mesos en bótes de roure francès velles.

- **COLOR:** Net i brillant de color vermell cirera.
- **AROMA:** Aromes intensos de fruites madures nabius, groselles van deixant pas a notes balsàmiques d'herbes de sotabosc mediterrani regalèssia, romaní, farigola que li aporten frescor, és com entrar al bosc un dia de primavera.
- **GUST:** És net, directe i mimètic amb l'entorn de la vinya, les mores negres, la pruna i la cirera es fonen amb una intensitat de regalèssia, pebre rosa, uns tanins delicats i uns tocs salins que ens porten a poc a poc fins a la posta de sol.

GRAU ALCOHÒLIC: 14,5% vol.

ACIDESA TOTAL: 4,8g TAR/L.

ACIDESA VOLÀTIL: 0,64g/L.

