



vinyes domènec

FURVUS

2017

Furvus és la concentració del Montsant interpretada amb elegància: la fruita vermella amorosida pel sol, l'encís d'acaronar un jardí d'herbes remeieres i una precisió íntima en el tacte.

- **TIPUS DE SÒL:** Argilós-calcarí amb zones pedregoses, sòls poc profunds i pobres en matèria orgànica.
- **VITICULTURA:** Ecològica certificada pel C.C.P.A.E. i Biodinàmica.
- **VARIETAT:** 95% Garnatxa i 5% Merlot Vinyes de Garnatxa de més de 40 anys plantada en costers de 15° de pendent, orientats Nord-Sud amb vents dominants de Mestral i Llevant.
- **COLLITA:** Classificació de Collita: Excel·lent. Una anyada escassa en pluges, una primavera calorosa i un estiu sec, fins a finals del mes d'agost no van arribar alguns plugims que ens va portar fins al final de la verema. La Verema va començar el dia 1 d'octubre.

- **COLOR:** Brillant de color cirera.
- **AROMA:** L'impacte aromàtic és immediat, la salvatgia de les mores, la maduresa dels nabius i la calor despresa de les prunes vermelles. Suaument es van enfilant tocs especiats que recorden el pebre vermell, una profunda nota d'espígol i la vitalitat de la taronja sanguina. Tot amb pinzellades de romaní i tocs de resina.
- **GUST:** La seva benvinguda és una càlida abraçada, untuosa i viva. Els gustos es van succeint poderosament, però sense perdre el fil conductor de l'acidesa. Els aromes del nas, traduïts al gust en un exercici de sinceritat, on destaquen uns gerds madurs i uns plàcids balsàmics mentolats. La seva concentració tànnica sense arestes i el seu final subtilment amarg i salí, arrodoneixen aquest vi de bosc mediterrani.

Imatges referents al
MURAL DE TAST BOTÀNIC

- *Juglans regia* (Noguera)
- *Arbutus unedo* (Cirerer d'arboç)
- *Cistus albidus* (Estepa blanca)
- *Rosa canina* (Roser de bosc)
- *Ceratonía siliqua* (Garrofer)
- *Lavandula angustifolia* (Espígol)
- *Rubus fruticosus* (Esbarzer)

- **ELABORACIÓ:** Llevats espontanis i vinificació de cada bancal per separat en dipòsits d'acer. Dotze mesos de criança en foudres i botes de 500 litres de roure francès.

GRAU ALCOHÒLIC: 15% vol.

ACIDESA TOTAL: 4,5g TAR/L.

ACIDESA VOLÀTIL: 0,64g/L.

