



L'EFECTE VOLADOR 2020 - Tinto

Garnatxa Tinta / Cariñena

L'Efecte Volador tinto es uno de los primeros vinos que salen al mercado. Es un privilegio tenerlo en nuestra gama porque es el **vino joven**, el más popular y el que nos hace disfrutar en cualquier momento del año. Es nuestro "**nouveau**".

Aparece por primera vez el 2014 y se convierte en uno de los vinos **imprescindibles**, ya que complace a todos los paladares por su **juventud, frescor y ligereza**.

Está elaborado con las variedades tradicionales de la zona del Montsant: garnacha tinta y cariñena. La mayoría de las viñas están plantadas en la zona de Marçà, alguna también se encuentra en la Serra d'Almos y las cepas tienen entre 15 y 35 años.

Los suelos son diversos, pero la mayoría son **arcillo-calcáreos** y "**panal**", los más típicos de la zona. Son pobres en materia orgánica y retienen la humedad. Esta es una ventaja, ya que hay años en los que las lluvias son escasas y aportan a la cepa la hidratación mínima para ofrecernos uvas de calidad.

Todos los trabajos que se realizan en el viñedo son **manuales** y la viticultura es **ecológica**, lo que significa que no se utilizan productos químico-sintéticos. Y a la vez, se enriquece la biodiversidad y la sostenibilidad de la planta.

En bodega dejamos que la uva se **exprese** a su manera para mantener su esencia más **pura** y fiel a su variedad de uva y a su terruño. Envejece unos meses en botella antes de salir al mercado para acabar de redondearse y homogeneizarse.

De **carácter fresco, versátil y ligero**.

En conjunto responde a las características típicas de la garnacha tinta y de la cariñena.

Es un vino muy **mediterráneo**, con frutos rojos y de bosque, así como cerezas, ciruelas, moras, aromas frescas, bastante balsámicas y toques minerales, tan típicos de la cariñena.

De textura sedosa, ligero y fresco. Ideal para disfrutarlo a copas o acompañado de gastronomía diversa.