



L'EFECTE VOLADOR 2020 - Negre

Garnatxa Negra / Carinyena

L'Efecte Volador negre és un dels primers vins que surten al mercat. És un privilegi tenir-lo en la nostra gamma perquè és el **vi jove**, el més popular i el que ens fa gaudir en qualsevol moment de l'any. És el nostre "**nouveau**".

Apareix per primera vegada el 2014 i es converteix en un dels vins **imprescindibles**, ja que complau a tots els paladars per la seva **joventut, frescor i lleugeresa**.

Està elaborat amb les varietats tradicionals de la zona del Montsant: garnatxa negra i carinyena. La majoria de les vinyes estan plantades a la zona de Marçà, alguna es troba a la Serra d'Almos i els ceps tenen entre 15 i 35 anys.

Els sòls són diversos, però la majoria són **argilo-calcaris** i de "**panal**", els més típics de la zona. Són pobres en matèria orgànica i retenen la humitat. Això és una avantatge, ja que hi ha anys que les pluges són escasses i aporten al cep la hidratació mínima per oferir-nos raïms de qualitat.

Totes les tasques que es fan a la vinya són **manuals** i la viticultura és **ecològica**, el que significa que no s'utilitzen productes químic-sintètics. I a la vegada, s'enriqueix la biodiversitat i la sostenibilitat de la planta.

Al al celler deixem que el raïm **s'expressi a la seva manera** per mantenir la seva essència més **pura** i fidel a la seva varietat de raïm i al seu terror. Envelleix uns mesos en ampolla abans de sortir al mercat per acabar d'arrodonir-se i homogeneïtzar-se.

De **caràcter fresc, versàtil i lleuger**.

En conjunt respon a les característiques típiques de la garnatxa negra i de la carinyena. És un vi molt **mediterrani**, amb fruita vermella i de bosc, així com cireres, prunes, mores, aromes fresques, bastant balsàmiques i tocs minerals, tant típics de la carinyena. De textura sedosa, lleuger i fresc. Ideal per gaudir-lo a copes o acompanyant gastronomia diversa.