



UNA NIT EN GLOBUS 2020

Garnatxa Negra / Carinyena / Sirà

Amb la primera anyada 2016 en el mercat, una Nit en Globus Negre s'ha consolidat com un dels nostres vins joves més cosmopolites.

La seva frescor i la seva elegància es complementa amb la seva imatge atractiva i romàntica. Una imatge que ens evoca a aquest univers estrellat pel qual tots volem i podem viatjar a través d'aquesta il·lustració.

Elaborat amb les varietats tradicionals de la zona i les que més ens representen: La Garnatxa Negra, la varietat que més ens defineix, li dona fruita vermella i delicadesa. La Carinyena, més intensa, li aporta alguns tocs minerals. I un petit percentatge de Sirà, que l'arrodoneix amb un punt més floral.

Les petites finques estan al voltant del municipi de Marçà, a uns 350 msnm, el que ajuda a mantenir aquesta acidesa fresca que tenen tots els nostres vins. Els seus ceps compten amb edats d'entre 20 i 36 anys i estan plantats sobre sòls argilo-calcaris en la seva gran majoria, alguns combinats amb sorra i pedres.

Com en totes les finques, seguim els principis de l'agricultura ecològica, fomentant la biodiversitat i evitant productes químic-sintètics. La vinya ha de mantenir-se viva, vital i deixar que es desenvolupi de la manera més natural possible.

Només així, regulant la seva producció i realitzant totes les tasques a mà, ens pot oferir un fruit sa, equilibrat, únic i diferent entre parcel·les.

Al celler impera la mínima intervenció. Així podem mantenir la riquesa aromàtica del propi raïm i el seu caràcter original.

Durant la seva fermentació en dipòsits de ciment, li afegim un petit percentatge de la rapa perquè li aportï estructura, complexitat i equilibri.

De caràcter fresc, afruitat i adaptable a totes les ocasions.

Una barreja de fruites vermelles i altres de bosc, ens acostava a la vida quotidiana. Una proximitat que ens permet gaudir d'el vi sense complicacions i en qualsevol ocasió.

Fi, rodó i fresc.