

GARRÍ Novell **SALVATGE** 2021

Vi Novell – DO Conca de Barberà



FITXA DE PRODUCTE

- **Celler:** Rosa Maria Torres – DO Conca de Barberà
 - **Varietat:** Sirà
 - **Maceració:** Maceració tradicional. Vi elaborat de forma tradicional.
 - **Tipus de vi:** Vi Novell (el primer vi de l'anyada) – vi negre
 - **Additius i elaboració:** Cap additiu (sense sulfits afegits, vi sense filtrar ni esbabilitzar. Només raïm acabat de fermentar i embotellat)
 - **Alcohol:** 12%
 - **Producció:** 250 ampolles
-
- **Tast:** Vi molt aromàtic (flors i fruits vermells, sotabosc i fruits negres), amb una astringència moderada i la xispa del carbònic residual de la fermentació encara present a la llengua. Acidesa marcada. Fresc, un vi per mostrar com era el novell directe de la bota. Ideal per pendre a copes. Marida amb embotits i altres tapes.

LOGÍSTICA

- Caixes de 6 ampolles

CARACTERÍSTIQUES DESTACADES DEL GARRÍ NOVELL

- Estil de vi històric (vi novell). Està documentat en restes de l'antic Egipte.
- Vi de temporada (finals de tardor)
- Presència residual del gas carbònic, fruit de la fermentació
- Vi sense cap mena de repòs. Fermentat i embotellat.
- Aconseguim aproximar-nos al màxim als aromes propis de la fermentació
- És més jove que el vi jove.

- Reflex de la història i caràcter d'un celler pioner i heterodox
- Complementat pel "Garrí Sirà" per apreciar les diferències entre un vi jove i novell
- Vi de cupatge elaborat barrejant la mateixa varietat feta de dues maneres diferents
- Sense sulfits afegits (0,0)
- Varietat poc habitual a Catalunya per fer un vi monovarietal
- Jove, sense pas per fusta ni treball de lies. Net, clar i directe per identificar la varietat
- Varietat molt expressiva i aromàtica. Agrada pràcticament a tothom

- Vinyes de 20 anys. Es van plantar a finals de Segle XX
- Vi d'una única vinya
- Terrenys argilós
- Vinyes combinades d'altres cultius (ametllers i cereals sobretot) i zones boscoses – bona biodiversitat
- Vinyes de secà
- Clima mediterrani

- Vi sec
- Mètode de treballar la vinya tradicional
- Zona amb tradició vinícola centenària

- Característiques del vi:
 - Aromes i gustos de fruita vermella (maduixa, mores) i negra i flors (roses).
 - Omple la boca i es fa evident. Postgust llarg
 - Molt llaminer
 - Pica lleugerament degut a la presència residual del gas carbònic
 - Bon envelliment. Tot i que no és l'objectiu, evoluciona amb elegància a l'ampolla
 - Identificable clarament al costat del seu "germà gran" el vi Garrí Sirà
 - Color net i brillant.
 - Vi per gaudir amb companyia
 - Vi versàtil en maridatges, i també sol
 - Vi que representa l'assoliment d'un objectiu treballat durant tot un any