



INSÒLIT ROSAT

2019

Clos de la Garnatxa 1977
Garnatxa negra de 0,4273 h.
970 ampolles 12,5%

Terrer

Vinya vella del any 1977 , el clos de de la garnatxa té 0,4277 hectàrees (garnatxa negra), és un clos únic una garnatxa negra en vas, ceps molt grans amb molt poques faltes. Aquest petit clos es deixa amb herba tot l'any, l'únic que es fa es retallar l'herba diferents cops l'any així com desbrossar els lloms manualment un parell de cops l'any. Unes de les petites grans joies que encara queden al Penedès

Nota de Tast

De bonic color coure lluent, presenta aromes a fruita vermella sucosa amb detalls anisats i florals. Entrada llaminera, fresca i és en boca on la fruita vermella es nota amb major presència. Sorgeixen notes cítriques, com l'aranja, que li dona un punt lleugerament amarg al final. És llarg i persistent

Varietat

Garnatxa negra 100%
Esporga manual finals de maig, i 15 dies abans de collir.

Elaboració

Verema manual en caixetes de 15 kg
Seleccionat manualment abans de ser derrapat.
Maceració pel·licular 4 hores a 10 graus.
Fermentació espontània amb llevats autòctons.
Fermentació amb tines d'acer a temperatura controlada

Etiqueta

Acrílic en tonalitats roses, liles, violetes, negres, blanc i negre. La desena de la sèrie realitzada pel celler Plana d'en Jan. Autora Susanna Cami.

fitxa PDF 

PLANA
D'EN
JAN
microvinificacions

Pacs del Penedès
08796 (Barcelona)

janmarrugat@planadenjan.com

www.planadenjan.com

Joan Marrugat
620 239 135