

Variedades

100% Garnacha de viñedos de 10 a 40 años

Origen

España, Cataluña, Montsant, Darmós

Sueloladeras con suelo limoso, calcáreo y arenoso, orientación norte,
50-80 m de altitud, 580 l de pluviometría este año, cultivo
secano, poda en vaso, 2.000Kg/Ha (13HI/Ha)**Vinificación**vendimia manual con selección de uvas durante finales de
septiembre y principios de octubre, sin despalillar,
fermentación alcohólica en depósitos de hormigón con
levaduras autóctonas, fermentación maloláctica espontánea en
los mismos depósitos**Crianza**

24 meses en barricas de roble francés, embotellado sin filtrar

Características

Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Fino y elegante

Propiedades

Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,2, SO2: 35, Azúcar residual: 0,3 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€

**JOAN D'ANGUERA
FINCA L'ARGATA**JOAN D' ANGUERA, Montsant, Darmós2022 07703 75 CL
2022 07703 MAGNUM
2020 07703 75 CL

Con esta añada, Finca l'Argatà y en general la bodega de Joan d'Anguera, llega a su cenit, después de un periplo que se inició en el 2012 y que ha acabado en la conceptualización de vino clásico, como elaboraban sus ancestros, pero con la precisión de quien es absolutamente conocedor de los grandes vinos del mundo. Finca l'Argatà 2022 presenta un precioso y discreto color rojo ocre. En nariz despliega complejos aromas frutales, mezclados con notas mediterráneas de romero, albarroba, tomillo, higos, e increíbles notas de incienso e iglesia. En boca se muestra ingrátido, con un paso en boca fluido, y un tanino elegantísimo. Post-gusto de vino de misa