

el vol de nit

GARNACHA NEGRA Y
CARIÑENA DE VIÑEDOS
VIEJOS · 2017
ORGÁNICO

Despega la última noche de vendimia y vuela lentamente sobre los viñedos. Es el homenaje al esfuerzo y la naturaleza, que toma forma en vino profundo, intenso y de gran carácter.



U M E S U
L'art de la Suma

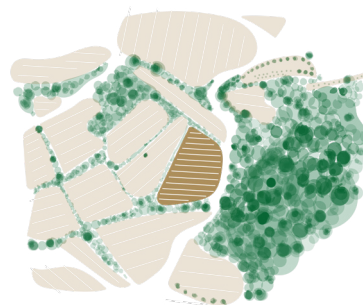


el vol de nit

Garnacha Negra (50%) · Cariñena (50%)

ORIGEN

El Vol de nit se elabora con dos viñedos insignia de la casa: Mas Moió, de Cariñena, y La Plana del Bou, de Garnacha Negra. Ambas situadas en Font-Rubí a una altitud superior a 400 metros donde la pluviometría anual es de 500 y 600 l/m².



MAS MOIÓ

Variedad
Cariñena

Año de plantación
1968

Formación
En vaso

Orientación de las cepas
Norte a Sur

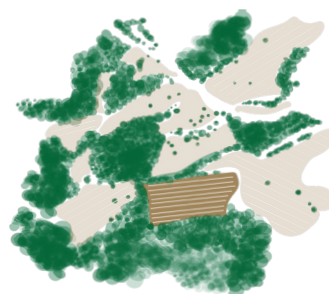
LA PLANA DEL BOU

Variedad
Garnacha Negra

Año de plantación
1996

Formación
Emparrado

Orientación de las cepas
Norte a Sur



ELABORACIÓN

Maceración durante 48 horas. Posterior fermentación con las cascarillas de 15 a 18 días entre 23° y 27°C. Sangrado del 18% del vino y posterior fermentación maloláctica.

Envejecido en barricas de primer año de roble francés de 300l durante 13 meses.

SENSACIONES

En nariz: Aromas intensos de fruta negra madura con toques especiados y balsámicos.

En boca: Carnoso, con notas ahumadas y taninos sedosos.

MARIDAJE

Recomendado para guisos de carne, platos de caza mayor y quesos curados.

FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN



Implementar una agricultura sostenible es nuestra responsabilidad y, por este motivo, desde 2018 tenemos el certificado ecológico por la CCPAE.



Estamos certificados como veganos por V-Label, ya que ninguno de nuestros vinos, cavas y viñedos, tienen productos de origen animal.



Certificados por la Wineries for Climate Protection. Ser eficientes energéticamente y cuidar nuestra tierra forma parte de nuestros valores como Bodega.

Añada	2017
Producción	3.230
Denominación	DO Penedés
Variedad	Garnacha Negra 50% Cariñena 50% <small>(*) Los porcentajes varían ligeramente según la añada y el rendimiento de los viñedos.</small>
Zona de cultivo	Mas Moió y la Plana del Bou
Tipo de suelo	Franco arcilloso
Altitud	400 y 235 metros
Grado alcohólico	14%
Crianza	Envejecido en barricas de primer año de roble francés de 300l durante 13 meses.
Temperatura de servicio	16 °C
Acidez total	5,4 g/L (ácido tartárico)
Ph	3,5
Azúcar residual	0,5 g/L
SO₂	60 mg/L <small>Valor máximo de la DO Penedés:</small>

PREMIOS EL VOL DE NIT

Año 2023



El vol de Nit 2017. Medalla de Oro
Catavinum World Wine & Spirits Competition



El vol de Nit 2017. Medalla de Bronce
Decanter World Wine Awards



El vol de Nit 2017. Medalla de Oro
Grenaches du Monde

Año 2022



El vol de Nit 2017. Medalla de Oro
Catavinum World Wine & Spirits Competition



El vol de Nit 2017. Medalla de Plata
Decanter World Wine Awards

Año 2021



El Vol de Nit 2017. Medalla de Plata
Premis Vinari



El Vol de Nit 2017. Medalla de Plata
International Wine Awards