

Dahlia

GARNATXA NEGRA
VI GRIS · ORGÀNIC

Dahlia és la flor més admirada per la seva delicadesa. Va ser descoberta al Yucatán i des de llavors representa el desig d'aconseguir la bellesa i reproduir-la més enllà del seu origen.

El nom del vi expressa un desig: atrapar l'essència més fina i bella de la Garnatxa.

Dahlia



ORGÀNIC
PENEDÈS

Dahlia

ORIGEN

La Vinya de La Carrerada està situada a Font-Rubí (Alt Penedès) a una altitud de 285 metres. L'estil de sòl és argilo calcari.



LA CARRERADA

Any de plantació
1990

Rendiment de la vinya
8.000 kg/ha

Formació
Royat

Collita
Manual



VI GRIS

El vi gris és el nom que es dona als rosats molt pàl·lids que s'elaboren a partir del premsat suau directe. No es realitza cap maceració pel·licular amb les pells, de manera que l'extracció tànica i de color és mínima. Així obtenim un most flor expressiu i delicat que anticipa una gran complexitat.

GARNATXA NEGRA

En els rosats pàl·lids, la Garnatxa es caracteritza per aportar un caràcter afruitat i floral. S'obtenen vins elegants i subtils, amb una bona acidesa sempre i quan la vinya escollida ens ho permeti.

ELABORACIÓ

La verema es realitza de forma manual per preservar al màxim la integritat del raïm i evitar l'extracció excessiva de color. Un cop al celler, els raïms es refreden per conservar els aromes més delicats i es premsen suauement. A diferència del rendiment habitual del premsat, que pot arribar fins al 65 %, nosaltres només extraiem un 40 % del most, reservant així la fracció més pura i elegant del raïm.

La fermentació es duu a terme en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada per preservar les aromes primàries i capturar-ne tota la riquesa aromàtica. Un cop fermentat, el vi reposa amb les seves lles, cosa que aporta més complexitat, volum i profunditat en boca.

SENSACIONS

En vista: Rosat molt pàl·lid, amb unes tonalitats grises característiques que són les que li atorguen el nom.

En nas: Intens i fragant. Frescos aromes florals (rosa i gessamí) i cítrics (mandarina i taronja). Tocs d'espècies.

En boca: Elegant amb notes de fruites vermelles i blanques, cremós i d'acidesa persistent. Notes salines.

Particularitat: Trobem aromes propis de vi blanc i vi negre que li confereixen una personalitat única. Notes cítriques molt refrescants que són atípiques en un rosat mediterrani. Fusió entre aromes fermentatives (fruita vermella) i tiòliques (tropicals).

"La bellesa té dues cares. La llum i el misteri, l'evident i l'ocult. Com una flor enigmàtica, Dahlia atreu i encisa. El seu aroma embolcalla amb una presència subtil i alhora intensa."

MARIDATGE

Ideal pels aperitius o per acompanyar arrossos suaus i receptes de peix o marisc.

Anyada	2025
Denominació	DO Penedès
Varietat	Garnatxa Negra
Zona de cultiu	Font-rubí (Alt Penedès)
Tipus de sòl	Argilo calcari
Altitud	285 metres
Grau alcohòlic	12%
Temperatura de servei	10 °C
Acidesa total	5,8 g/L (àcid tartàric)
Ph	3
Sucre residual	0,8 g/L
SO ₂	70 mg/L Valor màxim de la DO Penedès: 150 mg/L

Cos lleuger Cos cremós

➔ Aromàtic ➕ Aromàtic

● Afruitat ➕ Afruitat

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ



Elaborat de manera sostenible des de la vinya fins al Cellar. Certificat ecològic pel CCPAE i en accions mediambientals per la Sustainable Wineries for Climate Protection (SWfCP).

PREMIS DAHLIA

Any 2025



Dahlia 2024. Medalla d'Or
Grenaches du Monde

Any 2023



Dahlia 2022. Medalla d'Or
Catavinum World Wine & Spirits Competition

Any 2022



Dahlia 2021. Medalla d'Or
Ecoracimo - Concurs Internacional de vins ecològics



Dahlia 2021. Medalla d'Or
Catavinum World Wine & Spirits Competition

Any 2021



Dahlia 2020. Medalla d'Or
International Wine Awards

Any 2020



Dahlia 2019. Medalla Gran Or
Ecoracimo - Concurs Internacional de vins ecològics