

el vol de nit

GARNATXA NEGRA
I SAMSÓ DE
VINYES VELLES ·
2020

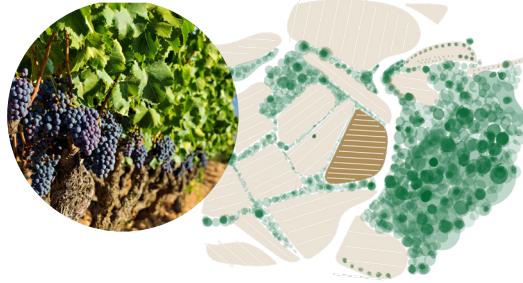
S'enlaira l'última nit de verema
i vola lentament sobre les
vinyes. És l'homenatge a
l'esforç i la natura, que pren
forma en un vi profund, intens i
de gran caràcter.



el vol de nit

ORIGEN

El vol de nit s'elabora amb dues vinyes insígnia de la casa: Mas Moió, de Samsó, i La Plana del Bou, de Garnatxa Negra. Ambdues situades a Font-Rubí a una altitud superior de 400 metres i 235 respectivament. Vinyes velles de poca producció però gran concentració d'aromes. La pluviometria anual és de 500 i 600 l/m².



MAS MOIÓ

Varietat
Samsó

Any de plantació
1968

Formació
En vas

Collita
Manual

LA PLANA DEL BOU

Varietat
Garnatxa Negra

Any de plantació
1996

Formació
Emparrat

Collita
Manual



ELABORACIÓ

Verema manual, desgranat i maceració prefermentativa en fred (14°C) durant 48 hores. Posterior fermentació amb les pells de 18 a 21 dies entre 23° i 27°C. Es realitza un sangrat del 30% del tanc per obtenir el millor vi i posteriorment es realitza la fermentació malolàctica.

Envellit en barriques de primer i segon any de roure francès de 300 L. durant 13 mesos.

SENSACIONS

En nas: Aromàticament intens i complex, amb una clara distinció entre els aromes varietals i els que aporta la criança en fusta. Per una banda, destaquen les notes balsàmiques i fresques pròpies de la varietat, com l'eucaliptus, el sotabosc i un toc mentolat que aporta frescor i identitat. Per l'altra, la criança en fusta afegeix matisos especiats com el clau i la nou moscada, així com subtils notes fumades i de cacau. A més, apareixen aromes de fruita negra madura com la pruna i la figa. Un vi que evoluciona elegantment a la copa.

En boca: Entrada carnosa i potent, amb tanins amables i ben integrats. El perfil mentolat i especiat s'expressa amb intensitat, aportant frescor i complexitat. De gran estructura i equilibri, amb un postgust llarg, viu i persistent que reflecteix tant la força de la varietat com l'elegància de la criança.

MARIDATGE

Recomanat pels guisats de carn, plats de caça major i formatges curats.

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

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



Anyada	2020
Producció	3.230
Denominació	DO Penedès
Varietat	Garnatxa Negra 50% Samsó 50% <small>(*) Els percentatges varien lleugerament segons l'anyada i el rendiment de les vinyes.</small>
Zona de cultiu	Vinya Mas Moió i La Plana del Bou
Tipus de sòl	Franc argilós
Altitud	400 i 235 metres
Grau alcohòlic	14%
Criança	Envellit en barriques de primer any de roure francès de 300l durant 13 mesos.
Temperatura de servei	16 °C
Acidesa total	5,4 g/L (àcid tartàric)
Ph	3,5
Sucre residual	0,5 g/L
SO ₂	60 mg/L <small>Valor màxim de la DO Penedès: 150mg/L</small>

 Cos lleuger Cos estructurat

 - Jove + Jove

 - Criança + Criança

PREMIS EL VOL DE NIT

Any 2025



El vol de nit 2019. Medalla d'Or
Wine Enthusiast. 92 punts.

Any 2023



El vol de nit 2017. Medalla d'Or
Catavinum World Wine & Spirits Competition



El vol de nit 2017. Medalla d'Or
Grenaches du Monde

Any 2022



El vol de nit 2017. Medalla d'Or
Catavinum World Wine & Spirits Competition