

# el vol de nit

GARNACHA  
NEGRA Y  
CARIÑENA DE  
VIÑEDOS VIEJOS ·

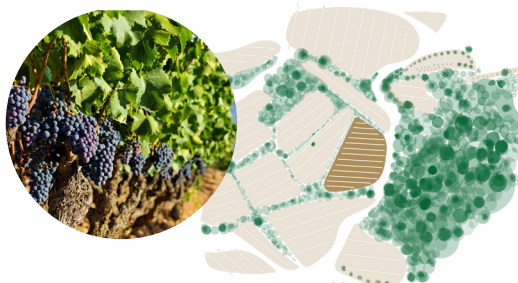
Se eleva la última noche de vendimia y vuela lentamente sobre los viñedos. Es el homenaje al esfuerzo y a la naturaleza, que toma forma en un vino profundo, intenso y de gran carácter.



# el vol de nit

## ORIGEN

El Vol de Nit se elabora con dos viñedos insignia de la casa: Mas Moió, de Samsó, y La Plana del Bou, de Garnacha Negra. Ambos situados en Font-Rubí, a una altitud de más de 400 y 235 metros respectivamente. Viñedos viejos de baja producción pero gran concentración de aromas. La pluviometría anual es de 500 a 600 l/m<sup>2</sup>.



MAS MOIÓ

Variedad  
Cariñena

Año de plantación  
1968

Formación  
En vaso

Vendimia  
Manual

LA PLANA DEL BOU

Variedad  
Garnacha Negra

Año de plantación  
1996

Formación  
Emparrado

Vendimia  
Manual



## ELABORACIÓN

Vendimia manual, desgranado y maceración prefermentativa en frío (14 °C) durante 48 horas. Posterior fermentación con los hollejos durante 18 a 21 días entre 23 °C y 27 °C. Se realiza un sangrado del 30 % del tanque para obtener el mejor vino y, posteriormente, se lleva a cabo la fermentación maloláctica. Criado en barricas de primer y segundo año de roble francés de 300 L durante 13 meses.

## SENSACIONES

**En nariz:** Aromáticamente intenso y complejo, con una clara distinción entre los aromas varietales y los que aporta la crianza en madera. Por un lado, destacan las notas balsámicas y frescas propias de la variedad, como el eucalipto, el sotobosque y un toque mentolado que aporta frescor e identidad. Por otro, la crianza en madera añade matices especiados como el clavo y la nuez moscada, así como sutiles notas ahumadas y de cacao. Además, aparecen aromas de fruta negra madura como la ciruela y el higo. Un vino que evoluciona elegantemente en la copa.

**En boca:** Entrada carnosa y potente, con taninos amables y bien integrados. El perfil mentolado y especiado se expresa con intensidad, aportando frescor y complejidad. De gran estructura y equilibrio, con un postgusto largo, vivo y persistente que refleja tanto la fuerza de la variedad como la elegancia de la crianza.

## MARIDAJE

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

## FILOSOFIA DE ELABORACIÓN



Elaborado de manera sostenible desde la viña hasta la bodega. Certificado ecológico por el CCPAE y en acciones medioambientales por la Sustainable Wineries for Climate Protection (SWFCP).

Añada	2020
Producción	3.230
Denominación	DO Penedès
Variedad	Garnacha Negra 50% Cariñena 50% <small>(*) Los porcentajes varían ligeramente según la añada y el rendimiento de los viñedos.</small>
Zona de cultivo	Viña Mas Moió y La Plana del Bou
Tipo de suelo	Franco arcilloso
Altitud	400 y 235 metros
Grado alcohólico	14%
Crianza	Crianza en barricas de primer año de roble francés de 300 l durante 13 meses.
Temperatura de servicio	16 °C
Acidesa total	5,4 g/L (ácido tartárico)
Ph	3,5
Sucre residual	0,5 g/L

Cuerpo ligero

Cuerpo estructurado

➔ Joven

➕ Joven

➔ Crianza

➕ Crianza

# PREMIOS EL VOL DE NIT

---

## Año 2025



El vol de nit 2019. Medalla de Oro  
Wine Enthusias. 92 puntos.

---

## Año 2023



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



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