

MIMETIC 2018



GENÈTICA VARIETAL

Varietat / Clon

98% garnatxa tinta del país
2% altres varietats negres
(Monastrell, Provehón,...)
Clon autòcton de la zona

Peu/Portaempelts

Rupestres de lot

Edat

Vinyes velles, d'entre 35 i 80 anys

ELABORACIÓ

Viticultura

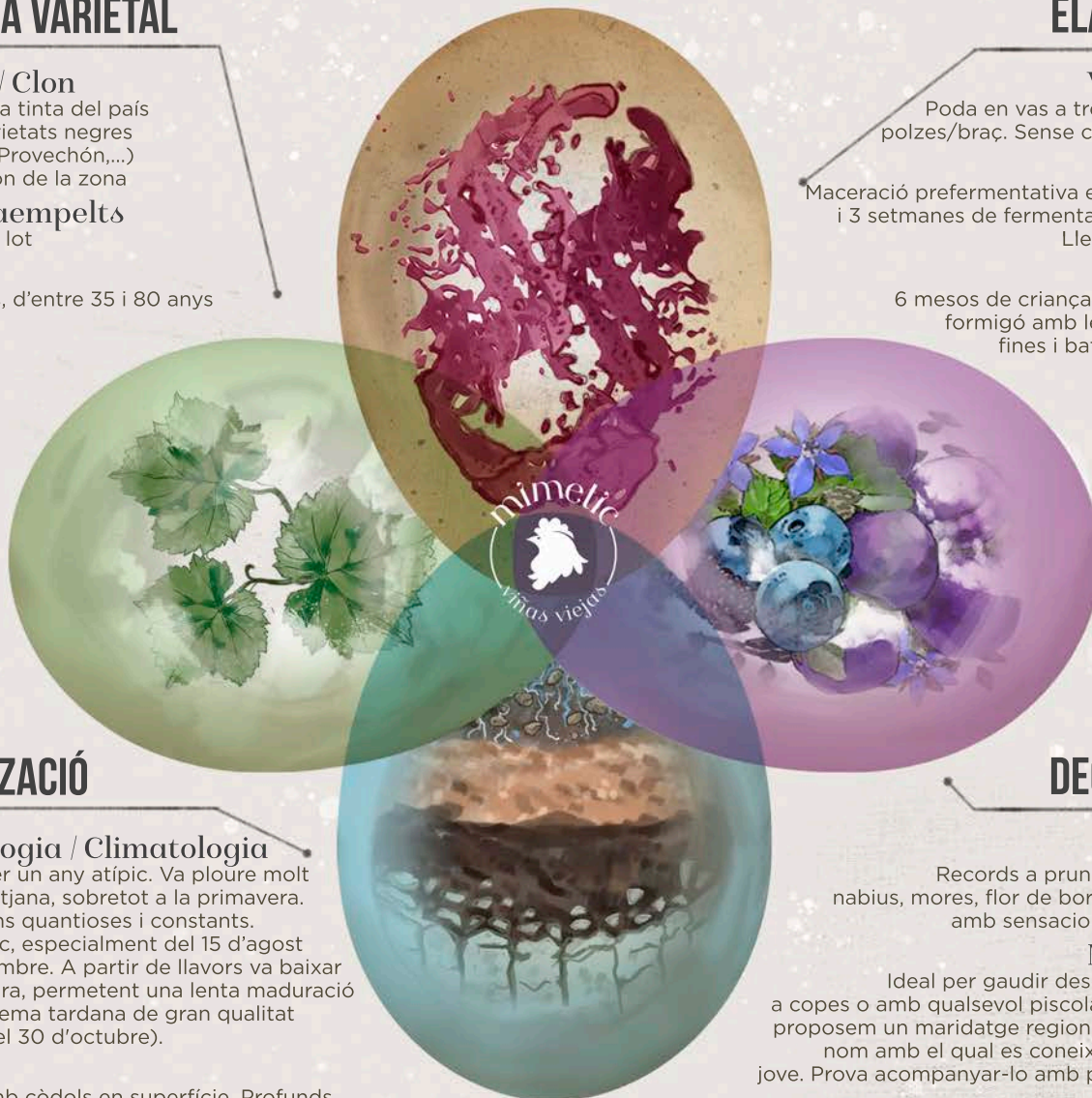
Poda en vas a tres braços i dos
polzes/braç. Sense coberta vegetal

Enologia

Maceració prefermentativa en fred (3 dies)
i 3 setmanes de fermentació/maceració
Llevats autòctons

Criança

6 mesos de criança en dipòsits de
formigó amb les seves mares
fines i battonages diaris



LOCALITZACIÓ

Meteorologia / Climatologia

El 2018 va ser un any atípic. Va ploure molt més de la mitjana, sobretot a la primavera. Precipitacions quantioses i constants. Estiu més sec, especialment del 15 d'agost al 15 de setembre. A partir de llavors va baixar la temperatura, permetent una lenta maduració amb una verema tardana de gran qualitat (entre el 8 i el 30 d'octubre).

Sòls

Argilosos amb còdols en superfície. Profunds

Altitud, Latitud i Longitud

L'altitud de les vinyes oscil·la entre 750 i 1000 m.
Latitud: 40° 27' 21"/ Longitud: 1° 45' 43"

DEGUSTACIÓ

Tast

Records a pruna black amber,
nabius, mores, flor de borrajia i farigola,
amb sensacions mentolades

Maridatge

Ideal per gaudir desenfadadament a copes o amb qualsevol pisco labis. També us proposem un maridatge regional: el *Ternasco*, nom amb el qual es coneix a Aragó al be jove. Prova acompanyar-lo amb patates al forn!

Servei

La litúrgia recomana degustar-lo entre 14 i 16°C amb una copa tipus Riedel Hermitage, però som molt fans de que el gaudeixis on, com i amb qui vulguis

