

# Mimetic

## 2020



### Genètica varietal

#### Varietat / Clon

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

#### Peu/Portaempelts

Rupestris 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 2 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

L'anyada 2020 va tenir una primavera més  
plujosa i freda de la mitjana sense gelades i un  
estiu més sec, amb un cicle de la vinya més ràpid  
de lo habitual, sense presència de malalties.  
Verema amb un 40% més de producció respecte  
el 2019. Condicions sanitàries del raïm perfectes.  
Vins amb major acidesa i concentració de fruita,  
amb un punt menys d'estructura.

#### 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 borraja i farigola,  
amb sensacions mentolades

#### Maridatge

Ideal per gaudir desenfadadament  
a copes o amb qualsevol pisolabis. També us  
proposen 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 Veritas New World Shiraz, però som molt fans  
de que el gaudeixis on, com i amb qui vulguis

