

# Clos Badaceli 2018 100% Garnacha



## DATOS TÉCNICOS

ALCOHOL: 15,5 % VOL.

PH: 3

ACIDEZ: 7,2 G/L EN H2T

AZÚCARES REDUCTORES: 1,8 G/L

Vino de Garnacha de Cal Grau (El Loar). Color rojo cereza, aromas minerales y de frutillos rojos. Fresco y sabroso, con notas tostadas de su crianza en barrica.

## MARIDAJE

Marida perfectamente con guisos, pescados azules y carnes de ave.

## NOTA DE CATA

- **Color:** rojo cereza de capa alta con ribete granate violeta.
- **Nariz:** aromas minerales sobre notas de frutillos rojos silvestres. Hay menta, hierbas aromáticas, hojarasca, notas terrosas y de piedra meteorizada.
- **Boca:** fresco y con sabores a arándanos y fresillas. Notas tostadas y leves torrefactas de su crianza en barrica con excelente acidez.

## LA COSECHA 2018

En nuestra finca La Solana de Cal Grau la vendimia 2018 se caracterizó por una prolongación del ciclo vegetativo de la vid, debido a unos niveles de pluviometría superiores a la normalidad, lo que nos permitió obtener una producción algo mayor y un retraso en la fecha de vendimia de unos 7-10 días empezando el día 3 de septiembre.

El ciclo de maduración fue más lento gracias a una primavera lluviosa, unos meses de junio y Julio muy secos y un mes de agosto con temperaturas elevadas, pero con lluvia de 40 L/m2 que permitió minimizar la desecación foliar y conseguir unos niveles muy buenos de madurez fenólica.

En general, podemos hablar que fue una añada con muy buen estado sanitario de la uva, una excelente maduración y una reducción importante de los problemas de estrés hídrico, lo que provocó la obtención de unos vinos de elevada intensidad aromática, buena concentración y gracias a su acidez, una gran capacidad de desarrollo en botella.