Galilea BY FIONA

EL MIRALL DEL TEMPS

by Fiona Fischer

UN ROSAT TRACTAT COM UN GRAN NEGRE

Super Nova *2016*

GARNATXA NEGRA · CARINYENA · VINYA ÚNICA · MÀGNUM 1,5 L

Super Nova va néixer d'una idea senzilla i tossuda: que un rosat mereix el mateix respecte que un gran negre. Macerat sobre les pells, fermentat i criat en barrica d'acàcia, i després en ampolla fins que és a punt. Una sola vinya, vuit-cents màgnums: l'anyada 2016 només es va embotellar en gran format. Que comenci l'explosió.

VISTA	Pell de ceba lleugerament intensa.
NAS	Especiat i mineral, amb delicades aromes de bergamota i notes fumades. Amb l'aireig arriben l'albercoc, els cítrics i la flor de taronger.
BOCA	Bona llargada sostinguda per una gran mineralitat, final salí. La textura d'un negre, la frescor d'un rosat: un vi de taula, no d'aperitiu.

El que ha fet el temps

VEREMA	MACERACIÓ	CRIANÇA EN BÓTA	EN AMPOLLA
2016	2 hores	5 mesos	Fins que és a punt
vinya única, DO Montsant	*sobre les pells, abans del premsat*	*barrica d'acàcia*	*abans de sortir del celler*

VINIFICACIÓ

El raïm s'esclafa i es deixa dues hores sobre les pells abans del premsat: aquí es decideixen el color i la matèria. Fermentació controlada en barrica, com per a un negre.

A TAULA

Ceviche · Ostres i marisc · Peix blanc i blau · Sushi · Carns blanques · Tapes

ALCOHOL	PH
13,5 %	3,05

ACIDESA
6,7 g/L

Un vi és un lloc, captat en un moment del temps. No el recreem. El preservem. El temps fa la resta.

TERROIR I ARQUITECTURA · MÍNIMA INTERVENCIÓ · SILENCI EN AMPOLLA · EL TEMPS REVELA

CELLER LAURONA
laurona@cellerlaurona.com
+34 977 83 17 12
cellerlaurona.com

Ctra. de Bellmunt s/n · 43730 Falset (Tarragona) · Espanya

El vi només es gaudeix amb moderació