

## GARRÍ Vi Novell 2021

### Vi Novell – DO Conca de Barberà



#### FITXA DE PRODUCTE

- **Celler:** Rosa Maria Torres
  - **DO:** Conca de Barberà
  - **Varietat:** Sirà
  - **Maceració:** Maceració tradicional. Vi elaborat de forma tradicional.
  - **Tipus de vi:** Vi Novell (el primer vi de l'anyada) – vi negre
  - **Alcohol:** 12%
  - **Producció:** 2.000 ampolles
- 
- **Tast:** Vi molt aromàtic (flors i fruits vermells), amb una estingència moderada i un tacte agradable en boca. Ideal per pendre a copes. Marida amb embotits i altres tapes.

#### LOGÍSTICA

- Caixes de 6 ampolles

#### MÀRQUETING

- Possibilitat de tenir material promocional – pósters, etc.

## CARACTERÍSTIQUES DESTACADES DEL GARRÍ NOVELL

- Estil de vi històric (vi novell). Està documentat en restes de l'antic Egipte.
  - Vi de temporada (finals de tardor)
  - Presència residual del gas carbònic, fruit de la fermentació
  - Vi sense cap mena de repòs. Fermentat i embotellat.
  - Aconseguim aproximar-nos al màxim als aromes propis de la fermentació
  - És més jove que el vi jove.
- 
- Reflex de la història i caràcter d'un celler pioner i heterodox
  - Complementat pel "Garrí Sirà" per apreciar les diferències entre un vi jove i novell
  - Vi de cupatge elaborat barrejant la mateixa varietat feta de dues maneres diferents
  - Varietat força extesa per Catalunya durant les últimes dècades
  - Varietat poc habitual a Catalunya per fer un vi monovarietal
  - Jove, sense pas per fusta ni treball de lies. Net, clar i directe per identificar la varietat
  - Varietat molt expressiva i aromàtica. Agrada pràcticament a tothom
- 
- Vinyes de 20 anys. Es van plantar a finals de Segle XX
  - Vi d'una única vinya
  - Terrenys argilós
  - Vinyes combinades d'altres cultius (ametllers i cereals sobretot) i zones boscoses – bona biodiversitat
  - Vinyes de secà
  - Clima mediterrani
- 
- Vi sec
  - Mètode de treballar la vinya tradicional
  - Zona amb tradició vinícola centenària
- 
- Característiques del vi:
    - Aromes i gustos de fruita vermella (maduixa, mores) i negra i flors (roses).
    - Omple la boca i es fa evident. Postgust llarg
    - Molt llaminer
    - Pica lleugerament degut a la presència residual del gas carbònic
    - Bon envelliment. Tot i que no és l'objectiu, evoluciona amb elegància a l'ampolla
    - Identificable clarament al costat del seu "germà gran" el vi Garrí Sirà
    - Color net i brillant.
    - Vi per gaudir amb companyia
    - Vi versàtil en maridatges, i també sol
    - Vi que representa l'assoliment d'un objectiu treballat durant tot un any