



ÈTIM

Miquel Barceló 31
43730 · Falset
info@etim.cat
+34 977 830 105

Ètim el Joc

Un negre jove que porta el seu origen imprès a l'ADN.

Nota de tasta

Ètim el Joc mostra espontàniament total el caràcter dels vins DO Montsant

Color: Vi de color vermell intens, amb matisos violetes. Net i brillant.

En nas: destaquen els aromes florals i, més concretament, el de rosa amb subtils notes de mineralitat, nabius i mores madures.

En boca: es descobreix un vi elegant, equilibrat i amb volum, amb un final llarg i agradable.

Maridatge

Ètim el Joc és ideal per arrossos, en totes les varietats de la gastronomia.

També és fantàstic per una bona costellada i acompanyant perfecte per la clàssica calçotada.

Elaboració

Garnatxa, carinyena, cabernet sauvignon i merlot.

Vinyes de més de 20 anys, cultivades en entre 300 i 450 m en sòls de pissarra, argila, calcària i sorrencs.

Verema: A mitjans de setembre comença la recollida de la garnatxa i s'acaba la segona meitat d'octubre amb la carinyena.

És fermenten les varietats per separat en tines d'inox a temperatura controlada, amb una fase de maceració a 14°C i seguidament la fermentació alcohòlica a 22°C.

Filtrat suau, estabilització i embotellat per microfiltració.

Anàlisi (2018)

Grau alcohòlic: 14 %

Acidesa total: 5,7 g/L (TH2)

Sucre residual: 0,10 g/L

