



ÈTIM

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



Ètim El Viatge

Intensa identitat en els vins nascuts al peu del Montsant

Nota de cata

Color: El Ètim El Viatge és un color vermell cirera molt intens, amb reflexes violetes, net i brillant.

Al nas: Apareixen de sobte aromes de fruita madura: maduixes, groselles, mores,... Després afloren uns tons torrefactes, de vainilla i canyella que aporta la barrica. Inclús punts balsàmics d'eucaliptus i menta.

A la boca: és un vi molt dens, amb els tanins marcats en el seu punt òptim, un toc àcid molt ben encertat i un final llarg i molt agradable.

Maridatge

Ètim el Viatge és perfecte per la cuina moderna, amb la cuina exòtica, sobretot amb la cuina especiada, encaixa perfectament. Amb plats de carns i inclús amb el salmó o amb la tonyina és perfecte.

Entre 15º y 17º C és quant millor s'aprecia l'encant Ètim el Viatge.

Elaboració

60% garnatxa, 30% samsó 10% syrah

Vinyes: Vinyes de 20 i 50 anys. Els sols de diferents tipus: pissarra, calcària, pedregós i sorrenc donen a Ètim Viatge una riquesa d'aromes clarament identificables amb la D.O. Montsant.

Verema: La garnatxa i el syrah es veremen la primera quinzena de setembre i la primera d'octubre. La verema del samsó s'allarga fins a finals d'octubre

Fermentat: es fermenten les varietats per separat amb inox i a Tº controlada, una fase a 14ºC de maceració i seguidament la fermentació alcohòlica a 22ºC.

Després del presat comença la fermentació malolàctica, que ens permet aconseguir un color més estable i una gran neteja aromàtica.

Criança de 6 a 8 mesos amb barriques de roure francès de 3r any.

Anàlisi

Grau alcohòlic: 14,5%

Acidesa total: 6g/l (TH2)

Sucre residual: 1,4 g/l