



# ÈTIM

Miquel Barceló 31  
43730 · Falset  
[info@etim.cat](mailto:info@etim.cat)  
+34 977 830 105



## Ètim L'Origen 2013

Garnatxa matitzada pels sòls del Montsant i la brisa marina.

### Nota de tasta

**Color:** Ètim L'Origen és d'un intens granat, molt cobert i amb rivets violetes.

**En nas:** intens aroma de maduixa, grosella i magrana. Sentiràs els aranyons, cassís i mores, amb un subtil punt balsàmic i mineral. Les aromes evolucionen fins que apareixen punts d'espècies i els torrats de la bota.

**En boca:** és un vi elegant, viu i agradable, amb aromes de fruites, una bona acidesa i uns tanins molt presents però suaus i rodons. El final, llarg i sec recupera les fruites del bosc, la vainilla i les fustes nobles.

### Maridatge

Un vi elegant per a acompanyar àpats on la carn té una presència important. Trieu-lo per a un sopar distès i tranquil, quan vulgueu crear un bon ambient, on t'acompanyin els plats i les aromes del sopar.

És interessant decantar-lo i consumir-lo a uns 17°C, 18°C.

### Elaboració

90% Garnatxa, 10% Carinyena

18 meses en bota nova de roure francès.

Vinyes de més de 50 anys, de baixa producció, finques amb sòls de pissarra, argila, calcària i sorrencs, a una alçada d'entre 350-500 m.

Cada finca té un control independent, per aconseguir que les particularitats dels sòls deixin la seva empremta al raïm.

Després de seleccionar les millors garnatxes velles es fermenta en inox a temperatura controlada, amb una fase a 14°C de maceració i seguidament la fermentació alcohòlica a 22°C.

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

Embotellat després d'una suau filtració.

### Anàlisi (2013)

Grau alcohòlic: 14,5%

Acidesa total: 5,8 g/L (TH2)

Sucre residual: 0,20 g/L