

L'ESPARVER

ERIC LAHON

Negre 2013

El resultat de l'esforç cooperatiu amb segell d'autor.

NOTA D'ELABORACIÓ

Varietats: 33% garnatxa, 33% carinyena, 33% syrah.

Viñes: Garnatxes i carinyenes de més de 90 anys. 450 metres d'altitud. Estretes terrasses amb sòls de pissarra molt pobres.

Verema: Entre el 24 de setembre i l'11 d'octubre.

Rendiment mitjà de 700g per cep de garnatxa i carinyena. Primera selecció del raïm a la vinya. Verema en caixes de 15 kg de capacitat.

Procés:

Al celler, segona selecció minuciosa del raïm desestimant el que té algun defecte.

Desrapat i maceració durant 24h a 5°C, fermentació en dipòsits de 2.000 litres, a una temperatura de 25 °C.

Maceració amb les pells de 15 dies per extraure perfectament totes les seves qualitats.

Fermentació malolàctica abans de començar la cria amb les mares durant 20 mesos en barrica nova de roure francès de 225 litres. Battonages periòdics en botes de diferents fabricants de gra fi, torrats suaus i mitjans.

Embotellat sense clarificar per preservar totes les qualitats del most. Cria en ampolla de mínim 1 any per suavitzar i arrodonir tanins i harmonitzar.

Anàlisi:

Grau alcohòlic: 14 %

Acidesa total: 5.6 g/l (ac. TH2)

Sucre residual: 0.1 g/l

pH: 3

NOTA DE TAST

**Complexitat i elegància de llarg recorregut*

Color: Cirera, profund, amb ribets violacis, de capa molt coberta.

En nas: Es barregen multitud d'aromes, destacant a l'inici les fruites del bosc com les mores i aromes florals. Descubrim després les espècies, el clau, la canyella, la vainilla, els torrats i fumats, en perfecta sintonia. I si es deixa respirar, apareixen els tons minerals i les fragàncies balsàmiques. Evoluciona a la copa i sorprèn continuament.

En boca: Carnós, amb molt volum i molt untuós. Tanins cremosos que embolcallen un pas per boca elegant, amb una acidesa que aporta frescor, molt ben integrada. De final llarg i amb records a fruites silvestres i fustes nobles.

MARIDATGE

Ideal per a carns vermelles rostides o a la graella, i caça. Excel·lent per a guisats cuinats amb herbes aromàtiques. Servir a una temperatura de 18 °C. Es recomana decantar-lo una hora abans del tast.



MAS LAHON

L'ESPARVER

ERIC LAHON

Blanc 2015

El resultat de l'esforç cooperatiu amb segell d'autor.

NOTA D'ELABORACIÓ

Varietat: 100% Garnatxa blanca

Vinyes: Selecció de vinyes velles. 450 metres d'altitud. Diferents tipus de sòl, tot i que predomina la pissarra.

Verema: setembre. Aprofitant les hores més fredes. En caixes de 15 kg.

Procés:

Selecció de raïm al celler.

Maceració en fred amb les pells durant 12 hores a 5°C i en atmosfera inerta.

Obtenció del most flor que, una vegada desfangat de forma natural, passa a barriques noves de roure francès a on fermenta a una temperatura de 15 °C durant 20 dies.

Criança a les mateixes barriques durant 10 mesos,

Battonages setmanals per posar les mares en suspensió.

Després d'eliminar les mares amb trafigaments, embotellat sense cap tipus de clarificació, ni estabilització ni filtració per salvaguardar les característiques de la garnatxa blanca.

Producció limitada de 1.100 ampolles.

Anàlisi:

Grau alcohòlic: 13.5% vol

Acidesa total: 5.5 g/l (TH2)

Sucre residual: 0.10 g/l

pH: 3.1

NOTA DE TAST

Color: Groc pàlid amb reflexos daurats, net i brillant.

En nas: Desplega tot un ventall d'aromes, afruitat com l'aranja, la poma, el litxi, el mango, els cítrics, conjuntat perfectament per la tonalitat de la criaça. Es descobreixen així fruits secs torrats, espècies, vainilla, canyella i sàndal, embolcallats en les fragàncies de les mares. També sorgeixen notes de pastís suaus que contrasten amb la presència accentuada de minerals i elegants records a flors blanques com l'acàcia.

En boca: Potent, molt untuós, amb molt volum.

Ben equilibrat amb l'acidesa. Ressalta la frescor. De final llarg, recorda a l'aranja, el mango, la vainilla i els torrats.

MARIDATGE

Guisats de peix, tot tipus de marisc i fins i tot carns blanques. Temperatura de servei a 14-15°C.



MAS LAHON