

Denominació d'Origen: Sense DO

Elaborador i propietari: Ivan Busquet Bes

Contratemp 2019. (80% Garnatxa negra i 20% Samsó)

Su Color es rojo intenso,

Un nas elegant y especiat

A la boca té una entrada amable però a la vegada és potent amb un taní ben marcat i amb un final que ens recorda aquesta fruita vermella més madura combinada i amb un toc més especiat provinent d'una fusta ben integrada.

Elaboració:

La verema es fa manual en caixes de 20 kg.

El raïm entra als dipòsits sense derrapar, sencer.

Maceració pre-fermentativa en fred durant 4 dies a 12 graus.

La fermentació alcohòlica es realitza amb llevats autòctons amb unes temperatures entre 22°C - 25°C



**Contratemp
2019**

Criança:

19 mesos en Bóta de roure francès de 500 litres, 400 litres, 300 litres i 24 mesos d'ampolla.

Clima:

La ubicació és a 376 m sobre el nivell del mar.

Mediterrani amb una marcada influència continental que ens dona hiverns molt freds i estius molt secs i calorosos.

La pluviometria anual és a una mitjana aproximada de 400 mm, es tracta de cultiu de secà, i aquest estrès hídric ens dona uns vins concentrats i amb una bona estructura.

Sòl:

Sòls pobres, Franco argilosos i baix en matèria orgànica.

Paràmetres analítics:

Graduació:	14,8 %
SO2 Total:	55 mg/l
Acidesa Volàtil:	0,88 g/l
Acidesa Total:	5,63 g/l
Sucres (G+F):	0,36 g/l

