

Denominación de Origen: Sin DO

Elaborador y propietario: Ivan Busquet Bes

Contratemp 2019. (80% Garnacha tinta y 20% Carignan)

Su Color es rojo intenso, Una nariz elegante y especiada

En boca tiene una entrada amable, pero a la vez es potente con un tanino bien marcado y con un final que nos recuerda a esta fruta roja más madura combinada y con un toque más especiado proveniente de una madera bien integrada.

Elaboración:

La vendimia se realiza manualmente en cajas de 20 kg.

La uva entra en los depósitos sin derrapar, entero.

Maceración pre-fermentativa en frío durante 4 días a 12 grados.

La fermentación alcohólica se realiza con levaduras autóctonas con unas temperaturas entre 22°C - 25°C



**Contratemp
2019**

Crianza:

19 meses en barrica de roble francés de 500 litros, 400 litros, 300 litros y 24 meses de botella.

Clima:

La ubicación está a 376 metros sobre el nivel del mar.

Mediterráneo con una marcada influencia continental que nos da inviernos muy fríos y veranos muy secos y calurosos.

La pluviometría anual se encuentra a una media aproximada de 400 mm, se trata de cultivo de secano, y este estrés hídrico nos da unos vinos concentrados y con una buena estructura.

Suelo:

Suelos pobres, Franco arcillosos y bajo en materia orgánica.

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

