



## Bac de les Ginesteres Vi dolç natural envellit 2000

### EL PERQUÈ DEL NOM

El Bac de les ginesteres correspon a la denominació popular d'un indret proper a les vinyes de Can Batlle, situat a la vessant obaga de la muntanya i poblat amb abundants ginestes. Fou aquest mateix espai que va inspirar el mestre Eduard Toldrà a compondre una sardana de nom El Bac de les Ginesteres l'any 1924, durant una de les seves estades a Cantallops.

### NOTA DE TAST

A nivell visual es troba un color bru d'arrel de cirerer.

En l'aspecte olfatiu el ventall aromàtic és generós i delicat, sense prominències. S'hi troba flor d'ametller, confitura de préssec de vinya, clova de coco, avellanes, nous i mataluga. També ens recorda la bresca de la mel, tot plegat amb un to oxidatiu que ho embolcalla.

Deixat a la boca és lleugerament dolç amb notes confitades i de fruits secs, tot en una textura olt cremosa. Té una persistència extraordinàriament llarga que fa que el continuem assaborit després de molta estona d'haver-lo degustat.

Alcohol: 15 %

### COMPOSICIÓ VARIETAL

Varietat	comp.	g/cep 2011
Garnatxa Roja	100%	1680 g

### VINYA

La Vinya de les Corts es troba a la part oriental del municipi de Cantallops, al costat del camí dels Solers, en una zona d'aspres o terraprims caracteritzats per uns terrenys rocallosos de materials geològicament senils en descomposició (granits i pissarres), de poca fondària i amb un contingut baix en matèria orgànica.

La textura del sòl és franco-arenosa, amb un pH àcid i amb una proporció de calç activa pràcticament nul·la.

### VEREMA

El dia 19 de setembre de 2004 es van seleccionar els 2105 Kg usats per a l'elaboració d'aquest vi. Tota la collita es va realitzar a mà, en caixes de 5 Kg.

## **VINIFICACIÓ**

Un cop veremat, les caixes de raïm es col·locaren a cobert de la pluja i el raïm es va deixar assecat durant 59 dies. Posteriorment es van premsar, com si es tractés de raïm fresc, els 1043 Kg de panses resultants de la dessecació.

El most obtingut, concentrat en sucres, va fermentar lentament durant mesos en dipòsit d'inox fins a obtenir de forma natural el vi base per a la obtenció del Bac de les Ginesteres. Acabada la fermentació, aquest vi dolç va col·locar-se en recipients de vidre de 20 litres i es va exposar a la intempèrie, a sol i serena, durant 50 mesos, envellint i evolucionant cap a ranci fins a esdevenir l' actual Bac de les Ginesteres.

## **CONTINGUT SUCRES**

169 g/l

## **PRESENTACIÓ**

Caixa de cartró de 3 ampolles. Ampolla bordalesa de 500 ml. Tap tipus bolet.

## **PRODUCCIÓ**

978 ampolles numerades

**[www.vinyesdelsaspres.cat](http://www.vinyesdelsaspres.cat) Requesens,7 -17708  
Cantallops (Girona)**

**Telf. 619 74 14 42**