# Tan Natural 2021
# Vino Tinto
# Tempranillo – Syrah

## Viticultura y Características de la Temporada

El Tempranillo crece mirando hacia la Garrotxa, sintiendo de perfil la fuerte tramontana. Mientras tanto el Syrah encara de frente este viento que moldea su carácter. Ambas parcelas de uvas desarrollan perfiles distintos y complementarios, de agricultura ecológica, sobre suelo granítico y con influencia del Parque Natural de la Albera.

El clima de la temporada determinó una cosecha un poco más tardía de lo habitual, pero con la misma combinación de fruta y frescura que buscamos cada año. El viñedo estaba vigoroso y sano al momento de recoger las uvas.

## Vinificación y Crianza

***Tan Natural*** se trabaja con la mínima intervención posible, sin sulfitos añadidos y recuperando técnicas ancestrales de vinificación. Las uvas se vinifican en depósitos de acero inoxidable, material inerte que no interfiere en su expresión aromática propios de cada añada.

Delicados *pigeage* y un breve tiempo de contacto pelicular, permite obtener lo mejor de cada variedad. Luego se prensa delicadamente y se mantiene en las cubas. Así la crianza busca que por métodos naturales el vino se clarifique y estabilice, sin ningún tipo de afinamiento o filtración.

## Notas de Cata y Maridaje

Vivo es la mejor palabra que permite definir este vino. Para empezar por el rojo violeta que se ve al servir la copa. O por la fruta intensa y exuberante como frambuesas, cerezas y arándanos, junto a flores silvestres de l'Empordà, como amapolas y manzanilla en flor. Y cómo olvidar esa boca vibrante, jugosa, de gran elegancia pese a su juventud, con un final franco y enérgico.

Para acompañar a este vino lo mejor es ir a la huerta y coger los ingredientes de temporada para hacer un buen pisto o una coca de *recapte*. También acompaña magníficamente un revuelto de setas, la *botifarra d'ou* de Sant Climent de nuestro pícnic o simplemente sirviéndose una copa junto a *tapenade* sobre pan rústico.

**Producción:** 20.000 botellas de 75 cl.
**Alcohol:** 12,5%
**Denominación de Origen:** DO Empordà