



Pere Olivella Galimany

Viticultors des de 1859



CLOS DEL SILENCI

DO PENEDEÈS

Collita: 2015

Varietats: Garnatxa i Samsó

Ampolla: Bordelesa de 0,75 cL

Tap: Només suro natural 100% reciclable (44x24 mm)

Producció Limitada: 1.364 ampolles

Grau Alcohòlic: 13,50% Vol

Acidesa Total: 5,36 g/L

pH: 3,35

Sucres Totals: 0,26 g/L.

LA VINYA

L'origen, vinyes de la pròpia finca de Can Pere del Maset.

Vinyes dels Llims, ecològiques de més de 22 anys situades prop dels 450 m d'alçada amb coberta vegetal espontània per afavorir la biodiversitat i la capacitat de regular la retenció de l'aigua del sòl de manera natural Viticultura de secà, no reguem.

Utilitzem la confusió sexual pel control de la *Lobesia Botrana* (el corc del raïm).

Utilització racional i totalment controlada del coure i del sofre per tal d'intentar minimitzar el seu ús. Només s'utilitzen adobs orgànics. Viticultura 100% ecològica certificada pel CCPAE.

La verema es realitza en el seu estat òptim de maduració fenòlica, a la matinada, pel control de la temperatura. Selecció a la pròpia vinya, només els millors raïms seran els escollits, verema a mà per garantir la màxima qualitat del raïm.

EL CELLER

Vinificació de cada varietat per separat.

Elaboració per gravetat al celler, suau derrapat i posterior maceració pre-fermentativa en fred (8-10°C durant 48 hores) per extreure al màxim els compostos aromàtics de cada varietat i donar complexitat al vi.

Després fermentació i maceració en dipòsits inoxidables, lleugera criança en barriques de diferent fusta i de diferents anys.

Posterior afinament en ampolla.

NOTA DE TAST

A la vista presenta color vermell cirera picota amb reflexos violacis.

Al nas presenta una gran intensitat aromàtica, fruita madura (pruna) amb tocs minerals i balsàmics.

En boca, es un vi rodo, dens, estructurat, on hi apareixen les sensacions olfactives de les fruites confitades amb un final llarg i persistent.

MARIDATGE

És un vi negre amb una concentració tànnica elevada que pot combinar molt bé (sense imposar-se) amb diferents plats o bé, diferents combinacions.

Recomanem les taules de formatges (semi-curats, els formatges blaus,..) i taules d'embotits ibèrics, carns vermelles a la brasa o planxa, especialment si van acompanyades de salses a base d'espècies i sense cap mena de dubte el que la vostra imaginació us desperti.

TEMPERATURA DE SERVEI

Us recomanem degustar-lo a una temperatura entre 16-18°C i obrir l'ampolla ½ hora abans del seu consum.

Si el degusteu amb una copa de cristall fi, llisa, fina de boca i cos ample el gaudireu millor.