


NOM DEL VI	<b>LAFOU El Sender 2017</b>
	
DENOMINACIÓ D'ORIGEN	D.O. Terra Alta
ANYADA	2017
CARACTERÍSTIQUES DE L'ANYADA EN CURS	La verema del 2017 va ser de les més primerenques que es recorden. En el cas de la garnatxa negra es va tractar d'una de les veremes més espaciades, ocupant gairebé tot el mes de setembre, ja que hi havia gran irregularitat en la maduració de pells i llavors, donant així una verema molt escalonada. Any de seguiment intens en els controls de maduració, principalment d'aquesta varietat per tal de poder gaudir de la màxima expressió a la vegada que poder jugar amb diferents matisos per a buscar la màxima complexitat.
ENÒLEG	Ramon Roqueta
VARIETATS	70% Garnatxa, 20% Syrah, 10% Morenillo
VINYES I SÒL	15 ha. de vinya situades a Mas Gabrielelet, propietat de 60 ha. al nord del municipi de Batea, que delimita amb la frontera d'Aragó. Vinyes situades entre 320 i 370 metres d'altitud, localitzades en valls o fous i gorges, anivellades per terrasses. Els sòls són predominantment calcaris, de textura argilosa i franc-argilosa, tot i que en algunes zones s'hi troba el "panal" (duna fòssil) i en d'altres apareixen còdols.
CLIMA	Clima mediterrani amb forta influència continental, amb escassa pluviometria. Al rigor de les temperatures -molt baixes a l'hivern i extremadament altes a l'estiu-, s'hi sumen els efectes dels vents garbinada i cerç -el primer són vents més frescos i humits, que equilibren les temperatures màximes a l'estiu, mentre que el cerç és més fort i sec, per la seva baixa humitat ajuda a mantenir les vinyes i el raïm en bon estat sanitari-.
VITICULTURA	Viticultura sostenible, de màxim respecte amb l'entorn.
VEREMA	Manual en caixes.
VINIFICACIÓ	El raïm entrat es refrigera en cambra de fred. Treball amb dipòsits oberts, amb trepitjat (evitant els remuntats). Bótes de roure i ous de formigó.
ELABORACIÓ	Vinificació parcel·la a parcel·la. Després d'una verema manual, a l'entrada al celler el raïm es refrigera fins a 5°C i posteriorment passa a dipòsits d'acer inoxidable amb sistema de pigeage aeri. Fermentació a 26°C amb tres pigeages diaris – el treball amb pigeage permet una extracció del taní més harmònica-.
CRIANÇA	Criança de 6 mesos en bóta de roure centreeuropeu de 300 litres, de gra fi i extrafi
ATRES TRETS DIFERENCIADORS	<ul style="list-style-type: none"> <li>· El seu nom ens remet al camí que acompanya les vinyes de Mas Gabrielelet.</li> <li>· Incorpora la varietat recuperada Morenillo.</li> </ul>
NOTA DE TAST	De color grana amb lluminositat rubí, exhibeix una àmplia paleta aromàtica amb matisos de fruita negra, herba seca i accents balsàmics que ens remeten a la Terra Alta. Amb un prodigiós equilibri entre volum i frescor, refresca i omple el seu pas per boca.
% Vol. Alc.	14,0%
WEB	<a href="http://www.lafou.net">http://www.lafou.net</a>