

El Tinto The Red



100 % Garnacha Tinta

Hermoso proyecto nacido bajo el amparo de René Barbier, Fernando Zamora (Clos Mogador) y Christopher Cannan (Clos Figuera) que ha situado la garnacha del Montsant en todos los decálogos de uvas imprescindibles para surtir la bodega del buen amante del vino tinto mediterráneo. La primera añada fue oficialmente la 2004 y se catapultó rápidamente a lo más alto de la crítica internacional. Procede de una finca de dos hectáreas que recibe su propio nombre y está plantada únicamente con garnachas centenarias que se asientan sobre bancales calcáreos con capas arcillosas. Como reza su nombre y el bonito dibujo que ilustra su etiqueta, siéntense, y disfruten del *Espectacle*.

Vista: Rojo rubí intenso con ribete violáceo. Muy atractivo.

Nariz: Exuberante desde el primer momento. Necesita algo de tiempo para ordenarse. Fruta negra fresca, aromas florales salpicados de naranja. Ni rastro de madera. Puro recreo.

Boca: Aterciopelado en la entrada. Frutal y equilibrado, de volumen medio, con un final suave y refrescante. Todo un gozo para los sentidos.

Comentario: Definitivamente, un vino que nos hace aplaudir y que nos incita a pedir un bis de manera perenne. Esperamos que la trayectoria de este ejemplar de garnacha perdure año tras año ya que no deja de sorprendernos la calidad absoluta del vino final. Es un vino que conjuga de manera excepcional sabor, versatilidad, elegancia, placer y generosidad, cosa que nos congratula y nos anima a creer que las variedades consideradas de menor rango en el pasado, viven un momento espléndido. Es lo que uno espera siempre cuando se sienta en primera fila y anhela disfrutar del espectáculo. Un vino para compartir, para deleitarse y para recordar siempre. Aunque joven, evolucionará bien durante la próxima década y pueden acompañarlo entonces de un clásico *confit de pato* a la naranja. ¡Bravo!

This lovely wine business, created under the aegis of René Barbier, Fernando Zamora (Clos Mogador) and Christopher Cannan (Clos Figuera), has put the Garnacha of Montsant in the top's-who of essential grapes varieties for inclusion in the wine cellars of all those who love Mediterranean red wines. The first official vintage, the 2004, catapulted the wine to international acclaim. It comes from the two bectare estate, to which it owes its name, and which is planted with 100 year old Garnacha growing on calcareous terraces layered with clay. As the name and the pretty illustration on the label clearly invite... sit back and enjoy the "Spectacle".

Appearance: Intense ruby red with a violet rim. Very attractive.

Nose: Exuberant from the outset. Needs some time to settle down. Fresh black fruit, floral aromas laced with orange. No trace of oak. Pure pleasure.

Palate: Velvety on entry. Fruity and balanced, medium bodied, with a gentle, refreshing finish. A feast for the senses.

Comment: This is definitely a wine that gets a big round of applause and endless cries of "encore" from us. We hope that this fine example of a Garnacha will continue to age well year after year as the perfect quality of the final wine never ceases to amaze us. The wine combines flavour, versatility, elegance, pleasure and generosity in an exceptional and very agreeable way. We can see that those grape varieties considered minor in the past are now going through exciting times. This is just what you want when you settle down in a front row seat and look forward to the "spectacle". A wine to share, enjoy and remember forever. Although young, it will develop well over the next decade when it should pair nicely with a classic duck *confit à l'orange*. Bravo!

Espectacle 2010

VINS ESPECTACLE



110,00 €

PVP aprox.
RRP approx.