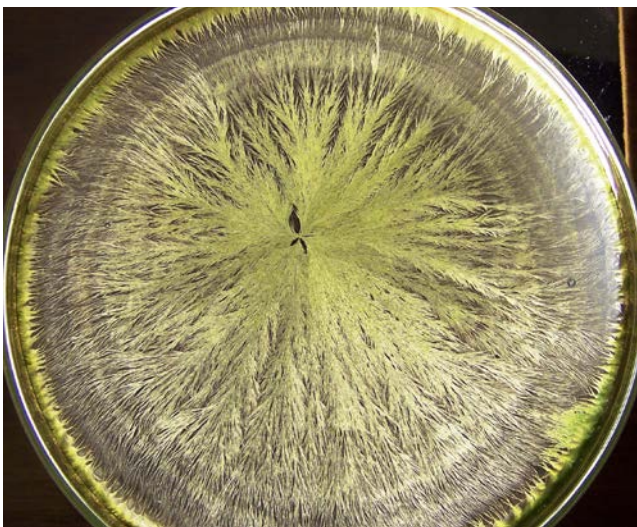


# Castel d'Age / Garnatxa blanc 2018

## CONCLUSIONS

### ETUDE MORPHOCRISTALLINE

MARGARETHE CHAPPELLE / Empresa: Oenocrystal (Francia)



Etude Morphocristalline



Après vingt quatre heures d'aération

#### En conclusió

- Perfil atípic per a un vi blanc per la seva densitat, però també per la seva poderosa combinació de fruites i flors que li aporta un panell aromàtic d'èxit i complex. És sensible i ha de ser manejat amb cura per mantenir tot el que s'ha format en un primer moment. Cal que es vagi expresant i creixent sense intervenir-hi tot assegurant-nos de mantenir-li una atmosfera fresca.
- L'arrel encara necessita ajuda, es mou amb una mica de dificultat en el subsòl en alguns llocs. Ric, amb cos, serà poderós amb el temps, el cisellat de la seva textura el convertirà en un vi gourmet a la llarga, si respectem la seva personalitat.
- Convé mantenir una temperatura homogènia, ni massa alta per les seves aromes florals, ni massa baixa per preservar la seva estructura més íntima.
- Si encara està en el tanc cal embotellar-lo preferiblement en dia fruita perquè s'estabilitzi i expressi la seva càrrega aromàtica que és poderosa. Les fortaleses innates dels raïms han estat aprofitades per l'endleg a través de les forces adquirides en la vinificació. S'ha respectat i el resultat és de gran qualitat general per a aquest deliciós i expressiu vi.

