



Mas del Botó

Tomàs Llauradó i Reverchon
c/ Bon Recer nº 13 43007 Tarragona. Espanya
Tlf:+34630982747. Fax: +34977236396
N.I.F: 39.699.872-D
pep@masdelboto.cat. www.masdelboto.cat.
Celler: Mas del Botó. Camí de Porrera a Alforja, s/n.
Alforja. 43365. Tarragona. Espanya

Vins de finca, vins de guarda

Ganagot

Fitxa Tècnica Ganagot 2005



Explotació vitivinícola

Situada a 600 m d'alçada a la Vall del Cortiella (en la mateixa explotació neix el riu Cortiella), al terme d'Alforja a la comarca del Baix Camp, Tarragona, sota la denominació d'origen Tarragona. Estan conreades 4,5 ha de vinya en bancals de pedra seca d'edat mitja de 25 anys, amb les següents varietats: Ganatxa negra, Samsó i Cabernet sauvignon conduïdes en got les dues primeres i emparrada la darrera. El tipus de terra és pissara (llicorella) i sorrenca (sauló).

Celler

Les noves instal·lacions s'han acabat al 2007, integrant l'antic mas que encara conserva els cups de mahons típics de la zona.

Propietaris

Tomàs Llauradó i Reverchon, viticultor a títol principal.

Josep M. Llauradó i Reverchon, enòleg, doctor en bioquímica, professor a la facultat d'enologia de la Universitat Rovira i Virgili.



Mas del Botó

Tomàs Llauradó i Reverchon
c/ Bon Recer nº 13 43007 Tarragona. Espanya
Tlf:+34630982747. Fax: +34977236396
N.I.F: 39.699.872-D
pep@masdelboto.cat. www.masdelboto.cat.
Celler: Mas del Botó. Camí de Porrera a Alforja, s/n.
Alforja. 43365. Tarragona. Espanya

Vins de finca, vins de guarda

Ganagot

Ganagot 2005

Ganagot 2006

Amb 85 % Garnatxa negra, 10 % Samsó i 5% Cabernet Sauvignon

1 any d'envelliment en barriques de roure Allier de gra fi sense filtració.

6 mesos d'envelliment en ampolla.

Grau: 14,5 % v/v

Acidesa total (àcid tartàric): 5,1 g/l (2005); 4,5 g/l (2006)

Producció: 4.000 ampolles de 0,75 l.

Qualificació Vqprd: D.O. Tarragona.

Guanyador a la selecció de vins catalans de verema.com. Ganagot 2005

Medalla plata premis Iberwine 2009 (X edició). Ganagot 2005

9,12 punts i 9,06 punts (2005 i 2006 respectivament)

Guía de Vins de Catalunya (Tast a cegues) 2010.

Tast

Color cirera picota, cobert amb rivet lleugerament morat; nas de gran intensitat amb elegants notes de fusta fina, que es barregen amb cacao, i fruita madura (cireres amb licor) per acabar exhibint notes fresques de regalèssia, fonoll i camomilla. En boca és elegant, voluminós, dens, lleugerament tànnic, mineral; final llarg i persistent.