

FITXA TÈCNICA



ORIGEN - Capvespre **- Negre -**

TIPUS DE VI	Negre Jove
ANYADA	2020
D. O.	D.O. Catalunya
VARIETATS	Ull de llebre i Merlot
CRIANÇA	No
PRESENTACIÓ	Bordelesa 75cl.
GRAU ALC.	13,5% vol.
ACIDESA TOTAL	5.32 g/l.
AL·LÈRGENS	Conté Sulfits / Apte per a vegans

ELABORACIÓ - VINIFICACIÓ

Collita procedent de la serralada pre-litoral de les zones del Baix Penedès, Alt Camp i Conca de Barberà.

Elaborat amb diferents varietats de raïm negre vinificades per separat. Maceració amb la seva pell entre 48 - 72 hores sota temperatura controlada. Sagnat del most i seguidament fermentació alcohòlica en dipòsits d'acer inoxidable a baixa temperatura (16°C - 18°C) durant aproximadament 3 setmanes. Posteriorment, i després de la fermentació malolàctica, es clarifica i s'estabilitza.

DESCRIPCIÓ I RECOMANACIONS DEL NOSTRE ENÒLEG

TAST Vista Vermell cirera viu i intens amb rivet violaci de capa mitjana. Net i brillant amb presència de llàgrima.

Nas Franc i explosiu, recorda els fruits vermells negres; gerds i mores amb un rerefons de grosella i regalèsia.

En boca té una entrada potent, és fresc i carnós, de tanins vius i acidesa equilibrada. De post-gust persistent i marcades notes de fruites del bosc.

ACOMPANYAMENT Aquest vi és el company ideal de pastes amb salses elaborades, formatges i embotits. Guisats de carns blanques i aus en salsa, fins i tot carns vermelles a la brasa.

TEMPERATURA DE CONSUM Preferiblement entre 12°C i 14°C.

