

FITXA TÈCNICA



NAT 1917 - Cabernet Sauvignon-

TIPUS DE VI	Negre Criança
ANYADA	2017
D. O.	D.O. Penedès
VARIETATS	100% Cabernet Sauvignon
CRIANÇA	10 mesos roure francès
PRESENTACIÓ	Bordelesa 75cl.
GRAU ALC.	14,5% vol.
ACIDESA TOTAL	Tart. 5,34 g/l.
AL·LÈRGENS	Conté Sulfits / Apte per a vegans

ELABORACIÓ - VINIFICACIÓ

Collita procedent de la serralada pre-litoral de les zones de l'Alt i Baix Penedès, de finques calcàries ubicades a poblacions com Bellvei, La Bisbal, St. Martí Sarroca, Sant Jaume dels Domenys entre d'altres, on s'hi troben vinyes en vas i emparrades, les més antigues de les quals sobrepassen els 40 anys.

Collita manual i mecànica, 14 dies de fermentació i posterior maceració amb el barret a temperatura controlada (26°C - 29°C). Diversos remuntats de la pasta i sagnat del vi al cap de 20 dies. Fermentació malolàctica té lloc a la mateixa bóta de roure francès on posteriorment s'iniciarà la criança d'una durada de 10 mesos. 6 mesos més de repòs en ampolla permetran la total integració i arrodoniment del vi.

DESCRIPCIÓ I RECOMANACIONS DEL NOSTRE ENÒLEG

TAST Vista Color porpra fosc i intens tirant cap a vermell cirera, brillant i net de capa mitjana-alta amb presència de llàgrima.

Nas Es perceben aromes de fruites negres com les groselles, les mores i els nabius amb un lleuger rerefons especiat, harmonitzades amb aromes provinents de la criança en bóta de roure francès, fruits secs i balsàmics.

En boca és un vi amb una entrada evolvent, vellutat i carnós amb tanins dolços marcats i integrats. L'elegància i l'harmonia es fusionen en el pas i final de boca, amb un retro i post-gust equilibrat i complex que comprèn des de fruita negra, cacau, notes balsàmiques i lleugers tocs de torrefacte.

ACOMPANYAMENT És un vi ideal per maridar amb formatges semi-curats, embotits fumats, pernil ibèric, aus de caça, carns vermelles a la brasa i guisats de carn.

TEMPERATURA DE CONSUM Preferiblement entre 16°C i 18°C.

