

FITXA TÈCNICA



SUNSET - Capvespre - Negre -

TIPUS DE VI	Negre
ANYADA	2020
D. O.	D.O. Catalunya
VARIETATS	Ull de llebre, Cabernet Sauvignon i Syrah
CRIANÇA	3 mesos sobre lies
PRESENTACIÓ	Borgonya 75cl.
GRAU ALC.	12,5% vol.
ACIDESA TOTAL	4,94 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 3 varietats de raïm negre, maceració i fermentació alcohòlica del gra sencer a temperatura controlada. Freqüents remuntats del most/vi durant la fermentació i posterior sagnat al cap de 10 dies. Seguidament, inici del procés de fermentació malolàctica en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada (19°C - 22°C). Abans de ser clarificat i estabilitzat, gaudeix d'un període de criança sobre lies.

DESCRIPCIÓ I RECOMANACIONS DEL NOSTRE ENÒLEG

TAST Vista Vermell porpra, brillant i net de capa mitjana i amb rivet de tonalitat granat.

Nas Explosió aromàtica amb marcades notes de fruites del bosc com les mores, groselles o prunes. Te un rerefons de notes herbàcies i balsàmiques molt subtils procedents de la criança sobre mares.

En boca és un vi franc, viu i aromàtic. Amb un pas equilibrat i expressiu, d'acidesa refrescant i tanins integrats que culmina en un final intens, afruitat i persistent amb un lleuger toc llaminer.

ACOMPANYAMENT Formatges semi-curats, embotits, Pernil Ibèric, caça, carns vermelles, guisats de carn i, fins i tot, llegums.

TEMPERATURA DE CONSUM Al gust del consumidor, tot i que recomanem entre 12°C i 14°C.

