



TOCS

NEGRE 2016

El veterà de Terres de Vidalba, el reflex de la innovació i la passió per les tradicions arrelades. Amb una mescla única de varietats autòctones i mediterrànies, represento l'essència d'aquest territori vinícola.

Informació bàsica



Garnatxa Negra 60%, Carinyena 25% i Sirà 15%.



Cada varietat s'elabora per separat. Quant a la fermentació, un 25% té lloc en barriques obertes de 500l i la resta en depòsits d'acer inoxidable. Pigeage diari i rémontage suau.



14-18 mesos segons les varietats, en barriques de roure francès d'Allier, lleugerament torrades. S'utilitzen barriques noves de 300l i la resta en barriques de 225l de segon any.



15% en volum.



Sense processos de filtrat o clarificat. Això podria donar lloc amb el temps a petites precipitacions.

Informació sobre embotellat i consum



Producció de 2.400 ampolles bordeleses de la sèrie europea. Taps de suro natural, 49 x 24 mm. Envasades en caixa de cartó. Opcionalment en caixes de fusta amb el segell PEFC, que certifica que la fusta procedeix de boscos gestionats de manera ecològica i sostenible.



Temperatura de servei: 16-18 °C. Obrir l'ampolla almenys una hora abans de servir i decantar. Es recomana utilitzar una copa de vi tipus Sirà.

Nota de tast



Color robí amb reflexos violacis.



Aromes de fruita negra (baies del bosc, pruna), notes balsàmiques i fumades.



En boca és voluminós, ampli i saborós. Bona estructura, fresc i amb tanins madurs. Final llarg en boca amb records de fruita madura i mineralitat del vi. Un vi per a gaudir ara i dins d'un temps.