



USTED 2011

TIPUS DE VI: Vi negre.

VARIETATS: Garnatxa negra 50%, Syrah 50%

DENOMINACIÓ DE ORIGEN: Empordà.

ELABORACIÓ I CULTIU: Agricultura ecològica. Vinificat exclusivament en dipòsits de fusta. Extracció durant la fermentació i la maceració per pigeage. Fermentació a baixa temperatura (2 a 3 setmanes de fermentació entre 18°C i 22°C) Fermentació malolàctica en dipòsit de fusta.

- Syrah provinent de la parcel·la Adrien, millor selecció de les nostres vinyes. Criança d'aquesta varietat en bóta nova de 225L durant 36 mesos.
- Garnatxa té una criaça de 36 mesos en bóta de 500L (d'1 any a 2 anys)

El seu potencial de maduració permet que sigui degustat immediatament ... o en 10 anys.

Producció exclusiva anual de 1500 ampolles de 0,75L.

ANÀLISI

Alcohol: 14.5% vol

Sucres reductors: 0.8 g / l.

Acidesa total: 2.99 g / l.

Acidesa volàtil (A.S): 0.63 g / l.

SO2 total: 76 mg / l

pH: 3.65

NOTA DE TAST

Color: Esplèndid vestit granat amb lleugers reflexos color teula.

Nas: Admirable, tot finesa en nas per un vi seductor de notes fumades de bacó, guinda i tòfona.

Boca: En boca, amb classe, elegant i llarg amb tanins sedosos.

Final llarg de notes minerals i ametlla torrada.

MARIDATGE

Un vi per a les grans ocasions. Un vi per acompanyar carn vermella com bou i vedell (rostit o en salsa). També excel·lent amb menjar picant o vell formatge.

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓ: 18°C

TEMPS DE DECANTACIÓ: Innecessària però pot decantar entre 30min i 2h.

PREMIS: USTED 2008: JANCIS ROBINSON 16,5 – USTED 2009: GOURMETS 96/100 – USTED 2009: GRENACHES DU MONDE: SILVER

