



Usted 2015

Tipus de vi: Vi negre

Varietat: 65% Garnatxa Negra - 35% Syrah

Denominació : D.O. Empordà

Viticultura:

Agricultura Ecològica, clima mediterrani càlid i sec, sòl granític, treballs agrícoles a mà i llaurat mecanitzat.

Verema:

Collita manual en caixes de 10 kg.

Vinificació:

Vinificació exclusivament en tines de fusta. Extracció per pigeage durant la fermentació i maceració. Fermentació a baixa temperatura (2 a 3 setmanes entre 18°C i 22°C). Fermentació malolàctica en tines de fusta. Criança del Syrah durant 36 mesos en bótes noves de 500L i 300L. La Garnatxa va ser envellida durant 36 mesos en bótes de 500L.

Anàlisi:

Graduació alcohòlica: 14,5% vol.

Sucres residuals: 1,1 g/l

Acidesa total: 4,51 g/l TH₂

Acidesa volàtil: 0,77 g/l H₂SO₄

SO₂ total: 94 mg/l

pH: 3,55



Nota de tast:

Color: esplèndid granat amb reflexos lleugers de color teula.

Nas: admirable finesa en nas, seductor, notes fumades (cansalada), cireres en almívar, trufa.

Boca: elegant i llarg amb tanins sedosos; final llarg amb notes minerals i ametlles torrades.

Maridatge:

Un vi per a ocasions especials. És un bon acompanyant de carns vermelles, com ara la vedella o el bou, rostides o a la brasa. També és excel·lent amb menjar picant o formatges envellits.

Servei:

18°C. No és imprescindible, però es pot decantar entre 30min i 2h abans de servir.

Potencial de guarda:

10 anys.

Producció anual:

1.500 ampolles.

TERRA REMOTA

