



ales negres 2017

Tipo de vino: Vino Tinto

Uvas: 100% Garnacha Negra

Denominación: Vino de mesa

Viticultura:

En Conversión Agricultura Ecológica.
Clima mediterráneo cálido y seco, suelos arcilloso-calcareo, trabajos agrícolas manuales y labranza mecánica.

Vendimia:

17 de septiembre y 4 de octubre de 2017.
Cosecha manual.

Vinificación:

Vinificación parcelaria. Uvas seleccionadas y desrapadas. Encubado por gravedad, extracción por pigeage diario. Fermentación a temperatura controlada (20-22°C) en depósitos de inox. Maceración de 3-4 semanas, crianza de 9 meses en depósitos de inox y en bárricas de roble francés (1/8). Mezcla al final de la crianza, clarificación, filtración suave antes de embotellar.

Análisis:

Grado alcohólico: 13.5% vol.

Azúcares residuales: <1 g/L

Acidez total: 4.58 g/L TH₂

Acidez volátil: 0.38 g/L H₂SO₄

SO₂ total: 35 mg/L

pH: 3.62



Notas de cata:

Color: Hermoso vestido de granate profundo brillante con tonos púrpuras.

Nariz: Fresca e intensa, sobre la fruta: frambuesa, grosella negra, cereza y con notas especiadas.

Boca: Limpio y franco, energético, con mucha frescura, vino salivante, crujiente, afrutado a frutos rojos y negros, picante, con taninos fundidos.

Vino de placer y fácil de beber.

Maridaje:

Con carnes a la brasa.

Servicio:

14-15°C, decantación no necesaria.

Producción anual:

26.000 botellas.

TERRA REMOTA

