



usted 2016

Tipus de vi: Vi negre

Varietats: 65% Garnatxa negra - 35% Syrah

Denominació: D.O. Empordà



Viticultura:

Agricultura Ecològica, clima mediterrani càlid i sec, sòl granític, treballs agrícoles manuals i llaurat mecànic.

Verema:

29 de setembre i 9 de octubre de 2016. Selecció dels millors raïms de Syrah de la parcel·la « Adrien » i Garnatxa Negra de la parcel·la « Germaine ».

Collita manual en caixes de 10 kg.

Vinificació:

Vinificació per parcel·les. Raïms seleccionats i desrapats. Encubat per gravetat, extracció per pigeage diari. Fermentació a temperatura controlada (20-22°C) en dipòsits d'acer inoxidable. Maceració de 6 setmanes, criança de 36 mesos en bótes de roure francès de 500 i 300L. Cupatge al final de la criança. Sense clarificar ni filtrar abans de l'embotellament

Anàlisi:

Grau alcohòlic: 14.5% vol.

Sucres residuals: <1 g/L

Acidesa total: 4.88 g/L TH₂

Acidesa volàtil: 0.52 g/L H₂SO₄

SO₂ total: 64 mg/L

pH: 3.43

Notes de tast:

Color: Esplèndid granat brillant amb reflexos de color de cacau.

Nas: Intens i fi, amb fruites negres madures, tòfona, cacau, espècies dolces, vainilla i tocs fumats amb notes de cirera en aiguardent. Complex i elegant.

Boca: Molt delicat i complex, amb aromes de fruites negres i vermelles madures, espècies, tòfona, cacau, mina (minerallitat). Final elegant i delicat. Els tanins són sedosos, es fonen.

Maridatge:

Un vi per a ocasions especials. És un bon acompanyant de carns vermelles, formatges curats o bé un cigar.

Servei:

14-16 °C, es pot decantar.

Producció anual:

3.000 ampolles.

TERRO REMOTA 

