



ales negres 2019

Tipo de vino: Vino tinto

Variedad: 100% Garnacha Negra

Denominación: D.O. Catalunya



Viticultura:

En Conversión a la Agricultura Ecológica, clima mediterráneo cálido y seco, suelos arcilloso-calcáreo, trabajos agrícolas manuales y labranza mecánica.

Vendimia:

15, 19 de septiembre y 01, 10 de octubre de 2019.

Cosecha manual.

Vinificación:

Vinificación parcelaria. Uvas seleccionadas y desrapadas, encubado por gravedad, extracción por pigeage diario. Fermentación a temperatura controlada (20-22°C), 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: 14% vol.

Azúcares residuales: <1 g/L

Acidez total: 6.5 g/L TH₂

Acidez volátil: 0.64 g/L H₂SO₄

SO₂ total: 57 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, cerezas y con notas especiadas.

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

Maridaje:

Con carnes a la brasa.

Servicio:

14-15°C, decantación no necesaria.

Producción anual:

30.000 botellas.

TERRA REMOTA

