



# clos adrien 2017

**Tipus de vi:** Vi negre

**Varietats:** Syrah 90% - Garnatxa Negra 10%

**Denominació d'Origen:** D.O. Empordà



## Viticultura:

Agricultura ecològica, clima mediterrani càlid i sec, sòl granític, treballs a les vinyes manuals i treballs del sòl mecànics.

## Verema:

13 de setembre i 5 d'octubre de 2017. Selecció de raïms de la parcel·la 'Adrien'. Collita manual en caixes de 10 kg.

## Vinificació:

Vinificació per parcel·les. Tria i desrapat dels raïms, encubat per gravetat, extracció per pigeage diari, fermentació alcohòlica a temperatura controlada (20-22°C) i maceració durant 6 setmanes. Criança de 24 mesos en botes de roure francès de 500 l i de 300 l i cupatge al final de la criaça. Estabilització per fred, filtració lleugera abans de l'embotellament.

## Anàlisi:

Grau alcohòlic: 14.5% vol.

Sucres residuals: <1 g / L

Acidesa total: 4.91 g / L TH<sub>2</sub>

Acidesa volàtil: 0.58 g / L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

SO<sub>2</sub> total: 55 mg / L

pH: 3.55

## Notes de tast:

Vista: Intens granat brillant amb reflexos de color porpra.

Nas: Intens i llaminer, notes de fruites negres madures i espècies, complex, mineral, amb records d'espècies dolces, de cacau, de vainilla i de brioix.

Boca: Estructurat i complex, intens, fresc i tens, fi i elegant; notes de fruites negres, hi surten aromes de pruna, de violeta, de canyella. Les tanins són subtils i ben integrats, el final de boca és mineral, llaminer, un punt iodat i llarg.

## Maridatge:

Carns de caça en salsa, una bona peça de bou i en general carns vermelles. .

## Servei:

14-16°C, es pot decantar.

## Producció:

8.000 ampolles.

TERRA REMOTA 

