

Tan Natural 2021

Vin Rouge

Tempranillo – Syrah

Viticulture et caractéristiques de la Saison

Le vignoble du Tempranillo est situé face au sud, vers la Garrotxa, et ressent de profil le vent fort du nord. Il façonne le caractère de la Syrah. Les deux parcelles développent des profils différents et complémentaires, d'agriculture biologique, sur un sol granitique, influencé par le parc naturel de l'Albera.

La météo a déterminé une récolte un peu plus tardive que d'habitude, mais avec la même combinaison de fruits et de fraîcheur que nous recherchons chaque année. Le vignoble était vigoureux et sain au moment de la récolte des raisins.

Vinification et Élevage

Tan Natural est élaboré avec le moins d'intervention possible, sans sulfites ajoutés et élaboré avec des techniques de vinification ancestrales. Les raisins sont vinifiés dans des cuves en acier inoxydable qui n'interfèrent pas avec leur expression aromatique déterminés par chaque millésime.

Après une fermentation séparée, avec un pigeage délicat et un court temps de contact avec la peau qui permet de transférer le meilleur de chaque variété au vin, le vin est délicatement pressé et conservé dans le même type de cuve. Ainsi, au cours du processus de vieillissement, le vin est clarifié et stabilisé par des méthodes naturelles jusqu'à ce qu'il soit prêt à être mis en bouteille, sans aucune forme de raffinage ou de filtration.

Notes de dégustation et Accords mets et vin

Vif est le meilleur mot pour définir ce vin. La robe est rouge violette et on ressent au nez le fruit intense et exubérant qui rappelle les framboises, les cerises et les myrtilles, ainsi que les fleurs sauvages de l'Empordà, comme les coquelicots et les camomilles. La bouche est vibrante, juteuse et élégante, malgré sa jeunesse, et laisse une finale franche et énergique.

La meilleure façon d'accompagner ce vin est de se rendre dans le potager et de cueillir de quoi faire une bonne ratatouille ou une coca de recapte. C'est aussi un magnifique accompagnement pour des œufs brouillés aux champignons, la botifarra de Sant Climent de notre pique-nique, ou avec une tapenade d'olives noires sur du pain rustique.

Production : 20.000 bouteilles de 75 cl.

Alcool : 12,5%

Appellation : DO Empordà

