

Ales Negres 2021

Vino Tinto

Garnacha Negra

Viticultura y Características de la Temporada

Uvas procedentes de viñedos ubicados en Terra Alta, zona de gran luminosidad, de suelos arcillo calcáreos, en medio de un entorno natural de gran diversidad y con la innegable influencia del mediterráneo. Agricultura en proceso de conversión ecológica.

La cosecha se realizó unas semanas antes de lo habitual, cuando las uvas tenían la máxima expresión de las características varietales de esta cepa. Excelente estado sanitario, madurez enológica y desarrollo aromático.

Vinificación y Crianza

La fermentación alcohólica es llevada a cabo bajo estricto control de temperatura y trabajada con pisaje que permite una delicada extracción de taninos. Se descuba a los pocos días para privilegiar la frescura y fluidez del vino final

Luego del prensado el vino se mantiene en acero inoxidable para cuidar su expresión frutal y permitir un a delicada clarificación mediante decantación. Previo a ir a botella es delicadamente filtrado y estabilizado.

Notas de Cata y Maridaje

Rojo rubí con reflejos púrpura. Su nariz es elegantemente frutal con notas que recuerdan a las ciruelas, moras y confitura de frutos rojos, además de especias dulces en el fondo y toques de higos en almíbar. Vino con buen acidez natural que le da mucha viveza de taninos bien trabajados y gran equilibrio entre sus diferentes componentes.

El objetivo de **Ales Negres** ha sido siempre acompañar las comidas de cada día, de manera lúdica y amena. Es del maridaje ideal de pasta a la boloñesa, butifarras a la brasa, el *trinxat de la Cerdanya* o una tarde de tapeo con productos de la zona.

Producción: 20.000 botellas de 75 cl.

Alcohol: 13,5%

Denominación de Origen: DO Catalunya

