

Clos Adrien 2017

Vino Tinto

Syrah, Garnacha Negra



Viticultura y Características de la Temporada

Año caluroso y especialmente demandante para la viña, que implicó un trabajo muy dedicado y delicado de parte de nuestro equipo agrícola para dotar al viñedo de las condiciones necesarias para una madurez homogénea y de calidad.

Ambas variedades están plantadas sobre suelos graníticos, de fertilidad media, entre medio de árboles de alcornoque y arbustos endémicos de la zona y trabajados mediante agricultura orgánica. El efecto de la tramontana determina su carácter propio del Alt Empordà.

Vinificación y Crianza

Cada variedad es cosechada por separada y durante la vinificación se mantienen así con el fin de mantener sus características propias.

La maceración pelicular se extiende por 6 semanas para una delicada extracción de sus componentes a través de *pisage* y bajo temperaturas controladas.

Cada componente se mantiene en crianza por 24 meses en barricas de roble francés de 500 L para lograr la redondez de sus taninos y la delicada evolución de sus aromas. Al final de este periodo se realiza el *coupage* antes de embotellar, sin filtración ni ningún tipo de intervención.

Notas de Cata y Maridaje

Vino de color intenso y profundo, aún joven por los reflejos violáceos que se aprecian. Aromas a frutas negras como moras y arándanos, florales como la violeta y silvestres como las hierbas del Empordà. También notas de crianza con especias dulces, notas animales y minerales. En boca esto último lo hace goloso, largo, intenso y sabroso. Final envolvente y elegante.

Clos Adrien está para grandes ocasiones o simplemente para disfrutar de una copa al final del día. Marida a la perfección con platos intensos como un estofado de ciervo, pero también con quesos maduros, charcutería artesanal y verduras mediterráneas grillas acompañadas de salsa romesco.

Producción: 8.000 botellas de 75 cl.

Alcohol: 14,5%

Denominación de Origen: DO Empordà