

Tan Natural 2022

Tempranillo – Syrah

Viticulture et caractéristiques de la Saison

La parcelle de Tempranillo est située face au sud, vers la Garrotxa, et ressent de profil le vent fort du nord. Les deux parcelles développent des profils différents et complémentaires sur un sol granitique.

La météo a déterminé une récolte un peu plus tardive que d'habitude, mais cela ne nous empêche pas de retrouver la même combinaison de fruits et fraîcheur que nous recherchons chaque année.

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.

Après leur fermentation effectuée séparément, les deux cépages sont soumis à un pigeage délicat. La courte macération avec les peaux permet de transférer le meilleur de chaque variété. Le vin est délicatement pressé et conservé dans le même type de cuve. 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 d'affinage 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, tels que les coquelicots et le camomille. La bouche est Vibrante et juteuse laissant 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. C'est aussi un magnifique accompagnement pour des œufs brouillés aux champignons, la botifarra, ou une tapenade d'olives noires sur du pain rustique.

Production : 8.000 bouteilles de 75 cl.

Alcool : 12,5%

Appellation : DO Empordà

