

Clos AMAE 2019

Vi Negre

Garnatxa Negra – Ull de llebre – Syrah

Viticultura i Característiques de la Verema

Aquest vi, que recull en nom seu les inicials dels quatre membres de la família, s'obté de raïms que es desenvolupen en diferents sectors de la nostra vinya. Tots tenen en comú el sòl granític, el treball agrícola orgànic i la major o menor exposició a la tramuntana.

L'estiu del 2019 va influir fortament en la data de collita de cada varietat, es va començar pel Ull de Llebre i el Syrah al setembre, per acabar la verema amb la Garnatxa a l'octubre. Totes en excel·lent estat sanitari i amb maduresa homogènia.

Vinificació i Criança

La fermentació alcohòlica de cadascun d'aquests ceps es realitza per separat, amb una extracció molt delicada mitjançant l'ús de pigeage i amb una maceració pel·licular que s'estén de 4 a 6 setmanes en funció de les característiques sensorials i enològiques de cada raïm.

A continuació cada vi realitza, per separat, una criança de 18 mesos en bótes de 500 l de roure francès, que permeten una harmoniosa evolució dels seus components, en un ambient cuidat i delicat. Després d'aquest període es dissena i realitza el cupatge, i s'embotella sense filtrar.

Notes de Tast i Maridatge

Clos AMAE és d'un vermell intens amb notes de color violeta. En nas hi predominen les fruites vermelles i negres, com mores, prunes i cireres, a més de notes especiats com canyella, clau d'olor i un lleu toc de vainilla. Sedós i vibrant, en boca s'expressen els tanins madurs i rodons, amb aquest punt terrós que recorda el sòl granític on tot comença.

La combinació de varietats fa que sigui un vi ideal per a un bon reguitzell de plats; des d'una pasta fresca amb salsa bolonyesa a una *musaka* a formatges com un brie madur o un intens i senzill fuet. Fins i tot és capaç d'acompanyar unes postres com un *cheesecake* amb salsa de fruits vermells.

Producció: 6.000 ampolles de 75 cl.

Alcohol: 14,0%

Denominació d'Origen: DO Empordà

