

Clos Adrien 2017

Vi Negre

Syrah, Garnatxa Negra



Viticultura i característiques de l'anyada

Any calorós i especialment difícil per a la vinya, que va implicar molta atenció i dedicació per part de l'equip de viticultura per dotar la vinya de les condicions necessàries per aconseguir una maduresa homogènia i de qualitat.

Ambdues varietats estan plantades en sòls granítics, de fertilitat mitjana, enmig de suros i vegetació autòctona i treballats mitjançant agricultura ecològica. L'efecte de la tramuntana determina un caràcter molt propi de l'Alt Empordà.

Vinificació i criança

Cada varietat es cull i es vinifica per separat, per tal de preservar les característiques respectives. Els mostos es mantenen en maceració pel·licular durant 6 setmanes i a temperatura controlada, fent *pigeage* recurrentment, per tal d'aconseguir una extracció delicada.

La criança es realitza també per separat, durant 24 mesos en botes de roure francès de 500 litres per tal que les aromes evolucionin delicadament i obtenir uns tanins ben rodons. Al final d'aquest procés, es realitza el cupatge de les dues varietats i s'embotella el vi, sense filtratge ni cap altre mena d'intervenció.

Notes de tast i maridatge

Vi de color intens i profund, amb reflexos violacis que denoten encara una certa joventut. Aromes de fruites negres (mores i nabius), florals (violeta) i d'herbes silvestres de l'Empordà. També s'hi aprecien aromes propis de la criança, com ara espècies dolces i notes animals i minerals. En boca, aquestes notes el fan llaminer, llarg, intens i saborós. Té un final embolcallant i molt elegant.

Clos Adrien és un vi per a grans ocasions, però també per gaudir-ne simplement prenent-ne una copa al final del dia. Marida perfectament amb plats de sabors intensos, com un estofat de cérvol, però també amb formatges madurs o xarcuteria artesanal, i fins i tot amb unes verdures acompanyades amb salsa romesco.

Producció: 8.000 ampolles de 75 cl.

Alcohol: 14,5%

Denominació d'Origen: DO Empordà

