

Vi ecològic

Singular d'Àmfora



Negre 2014

Per provar la màxima expressió d'aquest vi, recomanem el seu consum en copa Riedel Syrah

DADES GENERALS

ANYADA	2014
PRODUCCIÓ	288 ampelles
VARIETAT	66% Sumoll 33% Mandó
VEREMA	Manual
VINIFICACIÓ	Selecció de grans en taula de tria. Fermentació alcohòlica i malolàctica en tina inoxidable durant 12 dies i posterior criança sobre mares en àmfora de terrissa durant 10 mesos. Clarificació i filtració lleugera.
CRIANÇA	En ampolla mínim 12 mesos abans de sortir al mercat.
NOTES DE L'ENÒLEG	Per tal de no trencar l'equilibri d'aquest vi, no s'ha estabilitzat, per tant poden aparèixer precipitats. De la mateixa manera, es recomana decantar i obrir una estona abans del seu consum per a que s'expressi en la seva plenitud. La temperatura òptima de servei és 18°C.

NOTES DE TAST
(En el moment d'embotellar)

ASPECTE VISUAL

Vi de capa mitja amb tonalitat vermella amb tocs grana. Llàgrima marcada

ASPECTE OLFACTIU

Vi d'intensitat mitja amb elegància i finura. Domini de notes de fruits de bosc, herbes aromàtiques i sota-bosc que marquen la puresa de les varietats d'origen.

ASPECTE GUSTATIU

Entrada golosa i fresca amb tanicitat rodona i post-gust llarg a fruita gebrada.

DADES VITÍCOLES

PARCEL·LA	Vinya Gran / Hostal
ALTITUD	345 m
PEU	Rupestris i R-110
ORIENTACIÓ	Sud
MARC PLANTACIÓ	2,55 x 1,20 m
PENDENT	6%
ANY DE PLANTACIÓ	2013
ADOBAT	Adob en verd i compost
TIPUS DE SÒL	Franc-argilós
TRACTAMENTS	Els autoritzats per la viticultura ecològica
PLUVIOMETRIA	485 mm
PRODUCCIÓ	3.677 kg/Ha
FORMACIÓ	Royat Doble

DADES ANALÍTIQUES

GRAU ALCOHOLIC	13
ACIDESA TOTAL	3,4 g/l en H ₂ SO ₄
ACIDESA VOLÀTIL	0,47 g/l
PH	3,6
SUCRE RESIDUAL	0,2 g/l
SULFURÓS TOTAL	13 mg/l
POLIFENOLS	64