

TOCS

NEGRE 2008

El veterà de Terres de Vidalba, el reflex de la innovació i la passió per les tradicions arrelades. Amb una mescla única de varietats autòctones i mediterrànies, represento l'essència d'aquest territori vinícola.

Informació bàsica

Garnatxa Negra 65% i Sirà 35%.

Cada varietat s'elabora per separat. Quant a la fermentació, un 25% té lloc en barriques obertes de 500l i la resta en depòsits d'acer inoxidable. Pigeage diari i rémontage suau.

14-18 mesos segons les varietats, en barriques de roure francès d'Allier, lleugerament torrades. Un 20% en barriques noves de 300l de diferents boters i la resta en barriques de segon any.

15% en volum.

Sense processos de filtrat o clarificat. Això podria donar lloc amb el temps a petites precipitacions.

Informació sobre embotellat i consum

Producció de 8.000 ampolles bordeleses de la sèrie europea. Taps de suro Natural Flor de 49 x 24mm. Envasades en caixa de cartró. Opcionalment en caixes de fusta amb el segell PEFC, que certifica que la fusta prové de boscos gestionats de forma ecològica i sostenible.

Hi ha disponibilitat d'ampolles Magnum.

Temperatura de servei: 16-18 °C. Obrir l'ampolla almenys una hora abans de servir i decantar. Es recomana utilitzar una copa de vi tipus Sirà.

Nota de tast

Color cirera negra amb una llàgrima fina i lenta.

Aromes de fruita negra madura (fruits del bosc, pruna). Notes especiades, tocs licorosos amb records balsàmics, mentolats i també minerals.

Bona entrada en boca, saborós i ampli. Final llarg, amb bons records de fruita madura, fumats i suau mineralitat.

CELLER
Partida Foreses, s/n
43376 Poboleda

TERRES DE VIDALBA
VINS DOQ PRIORAT

+34 649 640 388
+34 616 41 37 22

info@terresdevidalba.com
www.terresdevidalba.com