

TOCS

NEGRE 2010

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 Allier, torrats molt lleugers. 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.

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 picota fosca quasi negre amb llàgrima fina i lenta.

Aromes de fruita negra madura i fresca de mores i nabius i també de fruites roges com les cireres i de flors com l'ametller. Notes balsàmiques i un nas molt clar de llicorella.

Bon pas en boca, fresc i amb uns tanins presents, però polits. Post gust llarg i complex, amb el record de la fruita madura, d'anís i fonoll i de 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