

Vidalba

NEGRE 2016

L'essència de Terres de Vidalba, la porta d'entrada al nostre Priorat particular. Amb una combinació única de varietats curosament seleccionades, represento la frescor i la complexitat en la seva màxima expressió. La llicorella em dota una personalitat única i distintiva que no deixa a ningú indiferent.

Informació bàsica

Garnatxa Negra 44%, Samsó 32% i Sirà 24%

Cada varietat s'elabora per separat. La fermentació es realitza en dipòsits d'acer inoxidable. Pigeage diari i rémontage suau.

12-14 mesos, segons la varietat, en barriques de roure francès d'Allier, lleugerament torrades. Barriques de segon any de diferents boters.

14,5% 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 7.500 ampolles borgonyeses. Tap de suro natural 45 x 24 mm. Envasades en caixes de cartó.

Hi ha disponibilitat d'ampolla Magnum.

Temperatura de servei: 16-18 °C. Obrir l'ampolla una hora abans del servei. Es recomana utilitzar una copa tipus sirà.

Nota de tast

Color cirera amb tons violacis en el ribet, amb una llàgrima fina i lenta.

Bona intensitat aromàtica. Aromes de fruita vermella i negra, notes d'herbes aromàtiques (romer i farigola) i també minerals.

Bon pas en boca, saborós i ben equilibrat. Post-gust llarg, amb molts records de fruita madura i 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