

Vincles Negre

Orgànic & Ecològic
2021



Varietats

Ull de llebre, Merlot,
Cabernet Sauvignon



Temperatura

Servir a 14-16°C



Maridatge

Tot tipus de carn cuinada
al forn o a la brasa.
Formatges curats i semicurats



Premis & Premsa

-

Nota de tast

Color de cirera madura amb rivet violaci. Aroma intensa i afrutada amb notes de cireres madures i gerds. Punt refrescant degut a les aromes balsàmiques d'eucaliptus. Boca suau i afrutada amb una estructura equilibrada. Notes de fruits vermells i final balsàmic. El final és llarg i afrutat amb notes de melmelada de cirera.

Viticultura ecològica & sostenible



Vincles Negre

Orgànic & Ecològic

2021

Característiques de la vinya

Nom de la vinya/finca: Finca Sumarroca

Composició del sòl: franc, argilós, amb presència de graves, pobre en matèria orgànica i molt calcari

Conducció: royat

Altitud: 150-300 m

Exposició: sud

Producció/ha: 4000-7000 kg/ha

Elaboració i criança

Verema:

Tardor amb temperatures habituals i entrada de l'hivern amb temperatures més baixes de l'habitual. Malgrat la pujada de temperatures del febrer, el març hi ha una estabilitat i la brotació és en dates habituals fins al mes de juny, que amb l'augment de temperatures hi ha un creixement més ràpid.

Pel que fa la pluviometria, ha sigut excepcionalment baixa i les pluges no han estat ben repartides durant l'any. Amb la manca d'aigua, la verema presenta moltes diferències entre varietats però l'estat sanitari és molt bo. La vinya ha crescut de manera adequada tot i l'extrema sequera. Aquesta sí que va afectar el creixement dels grans de raïm, van quedar molt petits. Els vins de la verema tindran una frescor molt elevada, amb una fruita tendint a fresca, amb una molt bona finor.

Primera anyada d'aquest vi: 2019

Nombre d'ampolles produïdes: 50.000

Fermentació: Dipòsits d'acer inoxidable amb control de temperatura

Durada de la fermentació alcohòlica: 8-10 dies

Temperatura de fermentació: 24-26°C

Dades analítiques i declaració d'al·lèrgens

Alcohol: 13,00% vol

Sucre residual (dosage): -

Acidesa tartàrica: 5,6 g/l

pH: 3,39

NO conté: gluten, derivats de la llet, ni existeix el perill de contaminació creuada

Conté: sulfits




SUMARROCA