



# adalta negre 2018

**Tipus de vi:** Vi Negre

**Varietat:** 100% Garnatxa Negra

**Denominació:** D.O. Terra Alta



## **Viticultura:**

En conversió a Agricultura Ecològica. Clima mediterrani càlid i sec, sòls argilo-calcaris, treballs agrícoles manuals i llaurat mecànic.

## **Verema:**

8 d'octubre de 2018.  
Collita manual.

## **Vinificació:**

Vinificació per parcel·les. Raïms seleccionats i desrapats. Fermentació a temperatura controlada (20-22°C) en dipòsits d'acer inox. Extracció per remuntatges molt suaus. Maceració de 5 setmanes. Criança durant 8 mesos. Clarificació, filtració suau abans de l'embotellament.

## **Anàlisi:**

Grau alcohòlic: 14.5% vol.  
Sucres residuals: <1 g/L  
Acidesa total: 5.70 g/L TH<sub>2</sub>  
Acidesa volàtil: 0.35 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>  
SO<sub>2</sub> total: 11 mg/L  
pH: 3.37

## **Notes de tast:**

Color: Granat brillant, intens amb tonalitats violàcies.

Nas: Molta fruita vermella, elegància i finor, notes de gerd, grosella negra, móra y espècies.

Boca: Negre molt fresc amb tanins suaus i elegants, aromes de fruites vermelles fresques i espècies, llaminer, fa salivar, amb mineralitat i molta complexitat.

## **Maridatge:**

Carns a la brasa, vedella, galta de porc.

## **Servei:**

15-17°C, decantació no necessària.

## **Producció anual:**

6.000 ampolles.

TERRA REMOTA

