



adalta negre 2019

Tipus de vi: Vi negre

Varietats: 100% Garnatxa negra

Denominació: D.O. Terra Alta



Viticultura:

En conversió a Agricultura Ecològica. Clima mediterrani càlid i sec, sòls argil·localcaris, treballs agrícoles manuals i llaurat mecànic.

Verema:

30 de setembre de 2019.
Collita manual.

Vinificació:

Raïms seleccionats i desrapats. Fermentació a temperatura controlada (20-22°C) en dipòsits d'acer inoxidable. 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.
Sucre residual: <1 g/L
Acidesa total: 5.70 g/L TH₂
Acidesa volàtil: 0,37 g/L H₂SO₄
SO₂ total: 17 mg/L
pH: 3,34

Notes de tast:

Color: Bonic color vermell de porpra clar amb reflexos violeta.

Nas: Des del començament, notes de fruites vermelles com la grosella i la grosella negra, on s'hi entrellacen les espècies -canyella, cardamom-, pa de gingebre. Un cop airejat, tapenade d'olives negres i fruites vermelles madures.

Boca: Sobresurt la frescor ja en l'atac, amb moltes fruites vermelles petites com la grosella i una certa concentració alhora que es manté lleuger i elegant. Els tanins són molt flexibles, ben fosos, i el final és llarg, complex, amb notes iodades i florals que evocuen la peònia i la violeta. Una gran garnatxa moderna.

Maridatge:

Garrí, xai marinat amb menta i llima, pasta a la carbonara, formatge Guanciale i Pecorino Romà.

Servei:

15-17°C, decantació no necessària.

Producció anual:

6.000 ampolles.

TERRA REMOTA

