

PROPOSITUM NEGRE CRIANÇA 2018

-Varietats 100 % Carinyena (Vinyes velles)

-Elaboració

Aquest vi procedeix de raïm de vinyes velles, veremat a mitjans d'octubre, la verema es realitza de forma manual i amb caixes de 25kg per respectar la integritat del raïm. Un cop el raïm arriba al celler es procedeix a separar la rapa del gra i es fa un encubat en dipòsit d'acer inoxidable, aquí començarà la fermentació alcohòlica i romandrà en maceració durant 30 dies.

Passats aquests dies, es realitza un sagnat i un posterior premsat, el vi obtingut comença la fermentació malolàctica en dipòsit d'acer inoxidable.

Acabada la fermentació malolàctica s'introdueix el vi en barrica de roure francès de 350 litres on romandrà durant 15 mesos, mantenint l'essència de la Carinyena.

Després de 15 mesos es realitza un trasbals, es filtra suaument i s'embotella a mitjans d'estiu.

PRODUCCIO. LIMITADA DE 400 AMPOLLES

Alcohol: 14,5%

Nota de tast

-Nas: Gran varietat d'aromes a fruita vermella, cirera, pruna, lleugers tons especiats.

-Boca: Entrada voluminosa, pas amable i persistent, equilibrat i llarg. Ens recorda l'autenticitat de la Carinyena vella del nostre territori.

Recomanacions de servei: Servir-lo entre 16 i 17°C

