

VIA EDETANA NEGRE

Via Edetana està elaborat amb Garnatxa Fina i Peluda 60%, Syrah 30% i Carinyena 10%, en sòls de "tapàs" (garnatxes), "vall" (syrah) i "tapàs blanc" (carinyena), de vinyes d'entre 20 i 40 anys d'edat. Posterior criança de dotze mesos, en bótes de roure francès de 300 litres, abans de realitzar l'assemblatge i l'embotellat.



Productor: Edetària

Denominació: D.O. Terra Alta

Origen: España / Terra Alta

Graduació: 14,5 °

Presentació: 75 cl., 150 cl.

Acidesa: 5,00 g/l

Sucres residuals: 1,1 g/l

Varietats: Garnatxa Fina i Garnatxa Peluda 60%, Syrah 30%, Carinyena 10%

Producció: 50.000 ampolles

Edat de la vinya: de 25 a 40 anys

Densitat de la plantació: 2.500-2.800 ceps/ha

Superfície de vinya: 15 ha

Sòls:

- "Tapàs" sòl de textura franca amb material subjacent argilós (Garnatxa Fina i Peluda).
- "Vall" sòls llimosos, fèrtils i profunds. (Syrah)
- "Tapàs blanc" sòls poc profunds amb fragments carbonatats (Carinyena).

Verema: Manual en caixes de 15kg. Las caixes es posen al fred durant 48 hores per baixar la temperatura del raïm entre 3-5°C

Fermentació: entre 22-25°C durant uns 25-30 dies.

Criança: Un cop feta la fermentació alcohòlica i malolàctica, se realitza l'assemblatge de tots els vins. El 90% passarà 12 mesos en bótes de roure francès de 300 litres. El 10% restant romandrà en inox par a refrescar l'assemblatge final.

Tipus de bóta: roure francès de 300 litres de capacitat.

Temperatura de servei: 16-18°C

Tipus de tapat: Suro natural

Tipus de vi: Negre

PUNTUACIONS

Guía Peñín: 91 punts

Jancis Robinson: 17/20 punts

Robert Parker: 90 punts

NOTAS DE CATA

En nas sorgeixen les fruites vermelles madures como cireres i gerds. Al moviment de copa apareixen notes balsàmiques. En boca és ampli, golós, llarg, persistent i amb tanins dolços i rodons.