

VIA TERRA SELECTION NEGRE

Vi elaborat amb Garnatxa negra de les nostres vinyes situades a la Plana de Gandesa, en terrasses elevades, sòls ben drenats i per tant donant baixes produccions.

En el celler realitzem dues vinificacions diferents, una amb maceració en fred per aportar tota l'autenticitat de la fruita de la Garnatxa negra; i una segona més tradicional amb raïms més madurs que ens donarà complexitat i estructura.



Productor: Edetària

Denominació: D.O. Terra Alta

Origen: Catalunya / Terra Alta

Graduació: 13,5 °

Presentació: 75 cl.,

Acidesa: 5,6 g/l

Sucres residuals: 0,5 g/l

Varietats: Garnatxa negra 100%

Producció: 50.000 ampolles

Edat de la vinya: vinyes joves fina a 25 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.

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 15 dies.

Criança: Un cop feta la fermentació alcohòlica i malolàctica, se realitza l'assemblatge de tots els vins. El 90% passarà 6 mesos en bótes de roure francès. El 10% restant romandrà en inox par a refrescar l'assemblatge final.

Tipus de bóta: roure francès de 300-500 litres de capacitat.

Temperatura de servei: 10-12°C

Tipus de tapat: Suro natural

Tipus de vi: Negre

PUNTUACIONS

Guía Peñín: 91 punts

James Suckling: 91 punts

Jancis Robinson: 17/20 punts

NOTES DE TAST

Color vermell intens amb tons violacis. Entrada amable, un pas de boca amb tanins dolços, fruites vermelles molt integrades i final especiat