



NEGRE CUPATGE CRIANÇA

Vi negre SO

Denominació d'Origen Alella (DO Alella)

Anyada 2018

- Varietats: Syrah (33%), Cabernet S (25%), Merlot (24%), Garnatxa Negra (18%)
- Tipus de vi: negre criança
- Alcohol: 13 % vol.
- Presentació: Ampolla de 75 cl.

Elaboració

Verema manual de caixes de 15 Kg. Vinificació de les varietats per separat. Raïm derrapat i posterior maceració de la pasta i fermentació durant 14-22 dies a 24-26°C. Posterior criança en bota de roure francès i americà durant 16 mesos.

Nota de Tast

Vi negre cupatge de llarga criança, parella ideal per plats de carns de caça, civets i guisats d'ànec, formatges curats i ibèrics.... cuina de "xup-xup".... i també només amb un bon llibre.

- **Vista:** Color Cirera-roig robí de capa mitjana-alta, net i de ribet vermell-caoba.
- **Olfacte:** Bona expressió en nas on destaquen les aromes de la criança, records torrefactes, regalèsia i subtil nas de tabac, en l'evolució en copa, trobem que el vi s'obre a una paleta d'aromes de fruites denses i compactes, mores, grosella, i final terrós de bosc humit i mineral (grafit).
- **Gust:** Entrada en boca seriosa i estructurada, amb taní polit però present i final persistent, d'acidesa i alcohol moderats, postgust llarg, record de notes terciaris com caixa de puros, fruits secs torrats, fumats i retrogust especiats com nou moscada i fumats de la barrica.