



SYRAH GARNATXA

Vi negre SO

Denominació d'Origen Alella (DO Alella)

Anyada 2021

- Varietats: Syrah (87%) i Garnatxa negra (13%)
- Tipus de vi: negre
- Alcohol: 12,5 % vol.
- Presentació: Ampolla de 75 cl.

Elaboració

Verema manual en caixes de 15 kg de capacitat. Vinificació separada per varietats. Raïm derrapat, aixafat i encubat en dipòsit d'acer inoxidable. Maceració-fermentació a 24°C durant 13 dies mitjançant remuntatges diaris del barret per a extreure matèries colorant i polifenòliques. Posterior sangrat i premsat de les pastes. Clarificació i filtració prèvies a l'embotellat.

Nota de Tast

Un vi negre fresc, agradable per acompanyar viandes i verdures a la brasa.

- **Vista:** Vi net i lleuger, de color magrana intens i rivet violaci-blavós, de sensació lleugera en copa i presència de llàgrima morada.
- **Olfacte:** En nas és agradable, de bona intensitat aromàtica amb records d'aromes frescs, a fruita com els gerds, la cirera, amb delicats tocs de flors, conjuntament amb un vegetal de tija d'arbre, i un final mineral i salí (alga seca).
- **Gust:** En boca és d'entrada fresca, pas marcat per la presència d'un taní mitjà i madur, ben equilibrat en alcohol-acidesa, amb els records de fruita macerada i final persistent.