



## S'Alou Criança Negra 2018

### NOTA DE TAST

Visualment és un vi amb força capa d'un color roig granat.

Des del vessant aromàtic evoca notes de confitura de móra, farigola assecada, pa torrat, canyella i codonyat, damunt d'una base lleugerament balsàmica.

A la boca tú una estructura molt ben treballada on s'hi troben tocs confitats, de caramel, ametlla i cafè. Equilibrat i rotund, sedós, ofereix una persistència considerablement llarga.

Alcohol: 15%

### COMPOSICIÓ VARIETAL

Varietat	Comp.
Garnatxa Negra	66 %
Syrah	34 %

### VINIFICACIÓ

L'elaboració es va realitzar separatament per a cada varietat. Després de desrapar i aixafar els raïms, el període de fermentació i maceració pel·licular en dipòsits d'acer inoxidable es va perllongar 26 dies de mitjana.

La temperatura controlada de fermentació va ser de 24° C de mitjana. El rendiment vi / raïm va ser del 50 %, sense comptar el vi de premsa que no es va aprofitar per a aquest cupatge. Després del sagnat es va deixar en repòs en tines d'inox fins el 18 octubre de 2019, moment en què s'ompliren les 12 bótes noves de roure d' europeu de 225 l i 2 bótes noves de roure europeu de 600 l. Les bótes procedeixen de diferents artesans del nord de França on es van fabricar fent-hi un lleuger torrat interior. Aquest vi va reposar en fusta durant 10 mesos.

### EMBOTELLAT

12 d' agost de 2020

### PRESENTACIÓ

Caixa de fusta d'1 o de 6 ampolles. Ampolla bordalesa especial de 750 ml. Tap de suro extra de 49 mm. Tap de suro procedent de les nostres suredes.



**PRODUCCIÓ**

5460 ampolles numerades de 750 ml

[www.vinyesdelsaspres.cat](http://www.vinyesdelsaspres.cat)

Requesens, 7 | 17708 Cantallops (GIRONA)

T 619 74 14 42