



S'Alou Criança Negra 2014

NOTA DE TAST

Visualment és un vi cobert i ofereix un color roig granat. Des del vessant aromàtic evoca notes de confitura de móra, farigola assecada, pa torrat, dàtil, canyella i codonyat, damunt d'una base lleugerament balsàmica. A la boca és d'una mineralitat subtil i delicada, amb una estructura molt ben treballada on s'hi troben tocs confitats, de caramel, festuc i cafè en gra. Equilibrat i rotund, sedós i ofereix una persistència considerablement perllongada.

Alcohol: 15%

COMPOSICIÓ VARIETAL

Varietat	Comp.	Vinya	Edat vinya
Garnatxa	60%	Salou	37 anys
Negra			
Carinyena	20%	Cofins	37 anys
Syrah	20%	Mallolet	12 anys

VINYES

Les vinyes de Salou, Mallolet i Cofins es troben a la part oriental del municipi de Cantallops, en una zona d'aspres caracteritzats per uns terrenys rocallosos de granits i pissarres, de poca fondària i amb un contingut baix en matèria orgànica.

La textura dels sòls és franco-arenosa, amb un pH àcid i amb una proporció de calç activa pràcticament nul·la.

VEREMA

La Garnatxa es va veremar el dia 15 de setembre, Syrah es va veremar el dia 8 de setembre i la Carinyena el dia 27 de setembre respectivament. Tota la collita es va realitzar a mà.

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 15 d' abril de 2015, moment en què s'ompliren les 5 bótes noves de roure d' Allier. 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 14 mesos.

EMBOTELLAT

10 de juliol de 2016

PRESENTACIÓ

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

Ampolla bordalesa especial de 1500 ml. Tap de suro extra de 49 mm.

PRODUCCIÓ

1212 ampolles numerades de 750 ml

133 ampolles numerades de 1500 ml

**www.vinyesdelsaspres.cat Requesens,7 -17708
Cantallops (Girona)**

Telf. 619 74 14 42