



S'Alou Criança Negra 2015

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.
Garnatxa	60 %
Negra	
Carinyena	20 %
Syrah	20 %
Cabernet	20 %
Sauvignacon	

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 2016, moment en què s'ompliren les 6 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 juny de 2017

PRESENTACIÓ

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

PRODUCCIÓ

1682 ampolles numerades de 750 ml

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

Telf. 619 74 14 42