



Negre dels Aspres Criança Negra 2016

NOTA DE TAST

A la vista és de color roig intens i cobert. A nivell olfatiu l'expressió inicial ofereix notes d'herbes boscanes, coriandre i fruita vermella confitada. Els posteriors tocs aromàtics de llorer, canyella mòlta, pebres en gra, pissarra i cotna torrada apareixen de manera gairebé immediata, oferint una bona combinació entre aromes primàries i les aportades per la criança. La boca és càlida i viva, amb un conjunt molt ben equilibrat d'acidesa, cos, estructura tànnica i expressió gustativa. S'hi troben notes de confitura de cirera, arrop, cacau i prunes al brandi que es dilueixen lentament en una persistència generosa.

Alcohol: 15%

COMPOSICIÓ VARIETAL

Varietat	Comp.
Garnatxa Negra	100 %

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 25 dies de mitjana.

Després del sagnat es va deixar en repós en tines d'inox fins a la primavera de 2017 i aquest vi de criança que va reposar en 15 bótes de roure d'Allier durant 14 mesos.

PRESENTACIÓ

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

3250 ampolles numerades

www.vinyesdelsaspres.cat
Requesens, 7 | 17708 Cantallops (GIRONA)
T 619 74 14 42