



Negre dels Aspres Criança Negre 2017

NOTA DE TAST

A la vista és de color caoba intens i amb força capa.

A nivell olfactivu l'expressió inicial ofereix notes d'herbes boscanes, coriandre i fruita vermella confitada. En un segon cop de nas sobresurten tocs aromàtics de llorer, canyella, pebres i torrats, oferint una bona combinació entre aromes secundaris i les aportades per la criança.

En boca és càlid i viu, 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.
Cabernet Sauvignon	36,6 %
Lledoner Negre	26,4 %
Syrah	21,3 %
Carinyena negra	15,7 %

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'inòx fins a la primavera de 2018 i aquest vi de criança que va reposar en 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. Tap de suro procedent de les nostres suredes.



11350 ampolles numerades

www.vinyesdelsaspres.cat

Requesens, 7 | 17708 Cantallops (GIRONA)
T 619 74 14 42