

TERRES NEGRES 2017

Reconeixements:

Berliner Wein Trophy: Medalla d'Or (Juliol, 2018) | Guia Peñin 2021: 91 punts - 2019: 91 punts - 2015: 90 punts - 2014: 89 punts | Mundus Vini: Medalla d'Or (Setembre, 2015) | Decanter World Wine Awards: Medalla de bronze (Maig, 2015) | International Wine Challenge (IWC): Commended (Maig, 2015) | Decanter World Wine Awards: Medalla de plata (2013) | Robert Parker (The Wine Advocate): 88 punts (Juny, 2015) - 91 punts (Febrer, 2014) - 90 punts (Abril, 2012) | Tim Atkin: 90 punts (Setembre, 2013) | Guia Gourmets (Los Mejores Vinos de España 2014): 94 punts | La Guia de vins de Catalunya (Tast a cegues 2014): 9,30 punts | Jancis Robinson: 16 punts (Juliol, 2012).

Copa recomanada

Riedel mod. Syrah

Anàlisi

Alcohol: 14,76% vol.
Acidesa total: 3,81 g/l
Acidesa volàtil: 0,49 g/l
pH: 3,52
SO₂ lliure: 29 mg/l
SO₂ total: 46 mg/l
Sucre: 1 g/l

Presentació

Ampolla: Burgundy Isis 75 cl
Tap: suro natural 44x24 mm
Càpsula: 100% estany

Caixa

Cartró, 6 ampolles de 75 cl.
(230x150x340 mm / 8 kg) o
Cartró, 12 ampolles de 75 cl.
(320x245x335 mm / 16 kg)

Europalet

84 c./p. 6 a. 80x120x180 cm / 830 kg
45 c./p. 12 a. 80x120x150 cm / 996 kg

Formats especials

Cartró, 6 ampolles de 150 cl
(320x210x410 / 16 kg)

espelt
Viticultors de l'Empordà



Viticultura

Vinyes pròpies a la D.O. Empordà de 60-80 anys, de la zona de l'Albera. Sòls pobres de pissarra. Verema a mà en caixes de 15 kg i preselecció a la mateixa vinya. Elaboració de cada una de les parcel·les per separat.

Varietats

Carinyena 86% | Lledoner negre (garnatxa negra) 14%

Anyada 2017

L'anyada 2017 està marcada per una pluviometria inferior a la mitjana dels últims anys situada en els 550 litres anuals, i temperatures més altes. L'hivern va ser fred i plujós en contrast amb l'estiu, que va ser calorós i sense pluja, com la primavera. Les ràfegues més intenses de tramuntana es van viure els mesos de febrer i maig, sense afectacions a la vinya. 2017 va ser un any essencialment càlid que es va fer evident amb l'avançament de la verema. Inici verema de la varietat lledoner negre 18 de setembre, carinyena 26 de setembre.

Elaboració

Fermentació per separat del raïm en petits dipòsits d'acer inoxidable, a una temperatura de 26-28 °C amb una maceració de 21 dies. Transcorreguda la fermentació malolàctica parcialment en bóta, el vi reposa un any en barriques de roure francès nou d'un i dos anys i en foudres rodons de 20 hl de capacitat, juntament amb les seves mares. Acabada la criança oxidativa de la barrica, lleugera filtració i comença la criança reductiva en ampolla per madurar fins a dia d'avui.

Tipus de vi

Vi negre amb cos, ben estructurat.

Nota de tast

De color robí intens. Amb una intensitat aromàtica alta que va desplegant-se de forma rítmica i elegant. Fruita negra madura i un ventall ampli de sotabosc mediterrani, especiats i tocs de regalèssia. En boca té un pas vellutat, sedós i mineral. És elegant, subtil i fragant. Un vi negre mediterrani voluptuós, delicat i profund, amb post gust llarg.

A taula

Recomanem servir-lo al voltant de 15-17 oC. Per acompanyar... Els vins expressius com el Terres negres s'han de gaudir a poc a poc, en àpats tan gustosos com el vi, en els quals destaquin la fruita i els gustos subtils. Una hamburguesa de bou amb ceba caramel·litzada, conill rostit amb olives i herbes, filet al punt, torradet per fora i rosat per dins.

Espelt Viticultors, SL. Mas Espelt, s/n - E17493 VILAJUÏGA (Girona) SPAIN.
TEL. (+34) 972 531 727 / export@espeltviticultors.com / www.espeltviticultors.com