

TERRES NEGRES 2017

Reconocimientos:

La Guía de Vins de Catalunya 2019: 9.74 puntos | International Wine Challenge 2018, 88 puntos, Medalla de bronce | Berliner Wein Trophy: Medalla de Oro (Julio, 2018) | Guía Peñin 2019: 91 puntos - 2015: 90 puntos - 2014: 89 puntos | Mundus Vini: Medalla de oro (Septiembre, 2015) | Decanter World Wine Awards: Medalla de bronce (Mayo, 2015) | International Wine Challenge (IWC): Commended (Mayo, 2015) | Decanter World Wine Awards: Medalla de plata (2013) | Robert Parker (The Wine Advocate): 88 puntos (Junio, 2015) - 91 puntos (Febrero, 2014) - 90 puntos (Abril, 2012) | Tim Atkin: 90 puntos (Septiembre, 2013) | Guía Gourmets (Los Mejores Vinos de España 2014): 94 puntos | La Guía de vinos de Catalunya (Cata a ciegas 2014): 9,30 puntos | Jancis Robinson: 16 puntos (Julio, 2012). Mejor vino tinto en Arrels del Vi 2018.

Copa recomendada

Riedel mod. Syrah

Análisis

Alcohol: 14,76% vol.
Acidez total: 3,81 g/l
Acidez volátil: 0,49 g/l
pH: 3,52
SO₂ libre: 29 mg/l
SO₂ total: 46 mg/l
Azúcares: 1 g/l

Presentación

Botella: Burgundy Isis 75 cl | Tapón: corcho natural 44x24 mm | Cápsula: 100% estaño

Caja

Cartón, 6 botellas de 75 cl (230x150x340 mm / 8 kg) o
Cartón, 12 botellas de 75 cl (320x245x335 mm / 16 kg)

Europalet

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

Formatos especiales

Cartón, 6 botellas de 150 cl
(320x210x410 / 16 kg)

espelt
Viticultors de l'Empordà



Viticultura

Viñedos propios de 60-80 años de edad procedentes de la zona de la Albera, en la D.O. Empordà. Suelos pobres de pizarra. Vendimia a mano en cajas de quince quilos y pre-selección en la misma viña. Elaboración de cada una de las parcelas por separado.

Variedades

Cariñena 86% | Lledoner negre (garnacha tinta) 14%

Añada 2017

La añada 2017 está marcada por una pluviometría inferior a la media de los últimos años situada en los 550 litros anuales, y temperaturas más altas. El invierno fue frío y lluvioso en contraste con el verano, que fue caluroso y sin lluvia, como la primavera. Las ráfagas más intensas de tramontana se vivieron los meses de febrero y mayo, sin afectaciones en la viña. 2017 fue un año esencialmente cálido que se hizo evidente con el adelanto de la vendimia. Inicio vendimia de la variedad garnacha negra 18 de septiembre, cariñena 26 de septiembre.

Elaboración

Fermentación por separado de la uva en pequeños depósitos de acero inoxidable, a una temperatura de 26-28 °C con una maceración de 21 días. Transcurrida la fermentación maloláctica parcialmente en bodega, el vino reposa un año en bodegas de roble francés nuevo de uno y dos años y en foudres redondos de 20 hl de capacidad, junto con sus madres. Terminada la crianza oxidativa de la bodega, ligera filtración y comienza la crianza reductiva en botella para madurar hasta el día de hoy.

Tipo de vino

Tinto con cuerpo, bien estructurado.

Nota de cata

De color rubí intenso. Con una intensidad aromática alta que va desplegándose con ritmo y elegantemente. Fruta negra madura y un abanico amplio de sotobosque mediterráneo, especiados y toques de regaliz. En boca tiene un paso aterciopelado, sedoso y mineral. Es elegante, sutil y fragante. Un vino tinto mediterráneo voluptuoso, delicado y profundo, con pos gusto largo.

En la mesa

Recomendamos servirlo en torno a los 15-17 °C. Para acompañar... Los vinos expresivos como Terres Negres deben disfrutarse despacio, con comidas que tengan tanto sabor como ellos, con las que destacan su fruta y sus sabores sutiles. Una hamburguesa de buey con cebolla caramelizada, conejo asado con aceitunas y hierbas, solomillo al punto, tostadito por fuera y rosado por dentro...