

TERRES NEGRES 2018

Reconeixements:

92 punts Guia Peñín 2022 | 9,18 punts La Guia de Vins 2021 | 90 punts Premis Vinari | 92+94 punts Miquel Hudin | Berliner Wein Trophy: Medalla d'Or (2018) | Decanter World Wine Awards: Medalla de Bronze. 2021 | Decanter World Wine Awards: Medalla de Bronze. 2015 | Decanter World Wine Awards: Medalla de Plata. 2013 | International Wine Challenge: Commended. 2015 | Mundus Vini: Medalla d'Or. 2015 | 90 punts Guia Michelin. Terres Negres 2013

Copa recomanada

Riedel mod. Syrah

Anàlisi

Alcohol: 15% vol.
Acidesa total: 3,75 g/l
Acidesa volàtil: 0,45 g/l
pH: 3,55
SO₂ lliure: 23 mg/l
SO₂ total: 46 mg/l
Sucres: 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 2018

És una anyada marcada per la baixa pluviometria — 370 litres, molt per sota de la mitjana dels darrers anys (550 mm)—. L'any ha estat calorós sobretot els mesos d'estiu i amb un hivern poc fred, només amb algunes mínimes a finals de febrer i a principis de març. Primavera amb pluges entre març i juny però sense aigua a l'estiu. La tramuntana s'ha manifestat sobretot a l'hivern i a la primavera, el març, amb fortes ratxes de vent. Inici de la verema de lledoner negre 19 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