

TERRES NEGRES 2018

Reconocimientos:

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

Copa recomendada

Riedel mod. Syrah

Análisis

Alcohol: 15% vol.
Acidez total: 3,75 g/l
Acidez volátil: 0,45 g/l
pH: 3,55
SO₂ libre: 23 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 2018

Es una añada marcada por la baja pluviometría – 370 litros, muy por debajo de la media de los últimos años (550 mm) –. El año ha sido caluroso sobre todo los meses de verano y con un invierno poco frío, sólo con algunas mínimas a finales de febrero y principios de marzo. Primavera con lluvias entre marzo y junio pero sin agua en verano. La tramontana se ha manifestado sobre todo en invierno y en primavera, en marzo, con fuertes rachas de viento. Inicio de la vendimia el 19 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 barrica, el vino reposa un año en barricas 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 barrica, 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...

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