

TERRES NEGRES 2019

Reconocimientos:

92 puntos Guía Peñín 2022 | 9,32 puntos La Guia de Vins 2022
| Medalla Vinari Plata de vinos tintos con crianza a Terres
Negres 2018 - Premis Vinari 2021 | 92+94 puntos Miquel
Hudin | Decanter World Wine Awards: Medalla de Bronce.
2021 | Decanter World Wine Awards: Medalla de Bronce.
2015 | Decanter World Wine Awards: Medalla de Plata. 2013 |
Berliner Wein Trophy: Medalla de Oro. 2018 | 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: 14,6% vol.
Acidez total: 3,82 g/l
Acidez volátil: 0,52 g/l
pH: 3,53
SO₂ libre: 29 mg/l
SO₂ total: 49 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 2019

El año 2019 ha sido un año marcado por un invierno frío y episodios fuertes de lluvia durante los meses de septiembre a diciembre. Los datos pluviométricos se sitúan cerca de la media de los últimos años de 550 mm anuales. La primavera ha sido poco lluviosa y en verano prácticamente no ha habido precipitaciones y las temperaturas han sido muy cálidas. La tramontana, viento característico del Empordà, ha soplado fuerte en algunos momentos del invierno y de la primavera, con algunos episodios de ráfagas fuertes en mayo. Hemos empezado la vendimia el 20 de agosto.

Elaboración

Fermentación de la uva en pequeños depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 28 °C, con una maceración de 22 días. transcurrida la fermentación maloláctica el vino reposa un año en barricas de roble francés nuevo de uno y dos años y en foudres redondos 2000 litros de capacidad. Acabada la crianza oxidativa de la barrica, empieza 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