

# TERRES NEGRES 2019

## Reconeixements:

92 punts Guia Peñín 2023 | 9,32 punts La Guia de Vins 2022 | Medalla Vinari Plata de Vins negres amb Criança. 2021 | 92+94 punts Miquel Hudin | Decanter World Wine Awards: Medalla de Bronze. 2021 | Decanter World Wine Awards: Medalla de Bronze. 2015 | Decanter World Wine Awards: Medalla de Plata. 2013 | | Berliner Wein Trophy: Medalla d'Or. 2018 | 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: 14,6% vol.  
Acidesa total: 3,82 g/l  
Acidesa volàtil: 0,52 g/l  
pH: 3,53  
SO<sub>2</sub> lliure: 29 mg/l  
SO<sub>2</sub> total: 49 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)



## 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 2019

L'any 2019 ha sigut un any marcat per un hivern fred i episodis forts de pluja durant els mesos de setembre a desembre. Les dades pluviomètriques se situen vora la mitjana dels últims anys de 550 mm anuals. La primavera ha estat poc plujosa i a l'estiu pràcticament no hi ha hagut precipitacions i les temperatures han estat molt càlides. La tramuntana, vent característic de l'Empordà, ha bufat fort en alguns moments de l'hivern i de la primavera, amb alguns episodis de ràfegues fortes el maig. Hem començat la verema el 20 d'agost.

## Elaboració

Fermentació del raïm en petits dipòsits d'acer inoxidable, a una temperatura de 28 oC, amb una maceració de 22 dies. Transcorreguda la fermentació malolàctica, el vi reposa un any en barriques de roure francès nou d'un i dos anys i en foudres rodons de 2000 litres de capacitat. Acabada la cria oxidativa de la barrica, comença la cria 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 regalèsia. 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 de l'Empordà

Espelt Viticultors, SL. Mas Espelt, s/n - E17493 VILAJUÏGA (Girona) SPAIN.

TEL. (+34) 972 531 727 / export@espeltviticultors.com / www.espeltviticultors.com