

TERRES NEGRES 2020

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: 14,86% vol.
Acidesa total: 3,95 g/l
Acidesa volàtil: 0,52 g/l
pH: 3,49
SO₂ lliure: 30 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

Europalet

84 c./p. 6 a. 80x120x180 cm / 830 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 2020

El 2020 hem tingut una de les anyades més difícils de les viscudes fins ara. Les dades pluviomètriques són superiors a la mitjana de cada any, han estat 720 mm, uns 120 mm més respecte als 600 mm habituals. Les precipitacions han estat concentrades a la tardor amb episodis torrencials i a la primavera amb molts dies de precipitacions. Aquesta humitat, sumada a les temperatures suaus de la primavera, ha fet que tinguéssim una pressió molt important de malalties fúngiques. L'estiu ha sigut suau i sec amb vents del sud, amb una temperatura mitjana de 22,5 °C. La verema ha estat menys productiva que altres anys a causa de les malalties fúngiques i els senglars, però l'equilibri i la qualitat han estat bones. Hem començat la verema el 13 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 criança oxidativa de la barrica, 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