

# TERRES NEGRES 2020

## Reconocimientos:

92 puntos Guía Peñín 2023 | 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 | Berliner Wein Trophy: Medalla de Oro. 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 d'Or. 2015 | 90 puntos Guía Michelin. Terres Negres 2013

## Copa recomendada

Riedel mod. Syrah

## Análisis

Alcohol: 14,86% vol.  
Acidez total: 3,95 g/l  
Acidez volátil: 0,52 g/l  
pH: 3,49  
SO<sub>2</sub> libre: 30 mg/l  
SO<sub>2</sub> 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)

## Europalet

84 c./p. 6 b. 80x120x180 cm / 830 kg



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



## 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 2020

En 2020 hemos tenido una de las añadas más difíciles de las vividas hasta ahora. Los datos pluviométricos son superiores a la media de cada año, han sido 720 mm, unos 120 mm más respecto a los 600 mm habituales. Las precipitaciones han sido concentradas en otoño con episodios torrenciales y en primavera con muchos días de precipitaciones. Esta humedad, sumada a las temperaturas suaves de la primavera, ha hecho que tuviéramos una presión muy importante de enfermedades fúngicas. El verano ha sido suave y seco, con vientos de sur y una temperatura media de 22,5 °C. La vendimia ha sido menos productiva que otros años debido a las enfermedades fúngicas y los jabalíes, pero el equilibrio y la calidad se han mantenido en valores similares a los de otros años. Hemos empezado la vendimia el 13 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...