



LA SERRA NEGRE

Cariñena, Garnacha tinta

D.O. Terra Alta

Una boda de finca de Cariñena y Garnacha centenaria, un vino máxima expresión del territorio que hace honor al abuelo, tan importante los nuestras vidas que nos han transmitido su saber de viña. Un placer que acaricia los paladares.

Elaboracion

Vendimia manual en cajas de 18 kg con cuidada selección en el campo. Enfriamiento a unos 3-5 °C durante unas 20-24 horas. Derrapado y pisado previo al encubado en tinas de roble de 1.500 l. Maceración en frío durante unos 5 días y fermentación durante 10-15 días a tª de 23-26° C. Descubre y FML en barricas de roble. Unificación del coupage. Ligera clarificación y filtración antes del embotellado.

Nota de Cata

Las viñas viejas de garnacha y cariñena de la finca de la Sierra, nos regalan una uva poderoso y concentrado para elaborar un vino intenso, cargado de frutas negros como la cereza madura, sobre una sensación balsámica, refrescante, con notas de café-toffee ... La boca se potencia domada, está conduciendo por la frescura de la cariñena vieja, con recuerdos minerales, eléctrico y profundo. Ideal para las grandes tablas.

Análisis

- Alcohol : 14.5 %
- Azucar Residual :
- Acidez Total :