

HERÈNCIA ALTÉS

Cupatge



NOTA DE TAST

El nervi de la carinyena, la golositat de la garnatxa i la força del syrah, es conjunten per dibuixar un vi ple de fruita negra madura, com les mores i les prunes. Equilibri i harmonia en boca, amb una bona concentració i textura mesurada. Taní de fruita, madur i amable. Molt suculent.

ELABORACIÓ

Verema manual de les tres varietats amb acurada selecció al camp. S'elaboren per separat fent un derrapat i trepitjat previ a l'encubat en tines autobuidants d'acer inoxidable. Maceració-fermentació durant 10-15 dies a tª de 23-26° C. Descubat en trulls de formigó on es realitza la FML. "Batonnage" de les lies fines durant uns dos mesos per tal de millorar les sensacions en boca. Tot seguit fem el cupatge, una lleugera clarificació i filtració abans de l'embotellat.

TÍPUS DE SÒL

Sòls argilosos i calcaris pobres en matèria orgànica.

VARIETATS

Syrah
Garnatxa Negra
Carinyena

CLIMA

Mediterrani amb una marcada influència continental que ens dóna hiverns molt freds i estius molt secs i calorosos. La pluviometria anual està a una mitjana aproximada de 400 mm, per tant, és terra de secà, i aquest estrès hídric ens dóna uns vins concentrats i amb una bona estructura. Sòls argilosos i calcaris pobres en matèria orgànica.

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Terra Alta

ANALISIS

Alcohol: 14%
Sucre: 0,12 g/l
Acidity: 5,4 g/l

INFORMACIÓ LOGÍSTICA

Technical twin-top - 45 mm

Cases of 12

Cases / Layer: Eur 10, Us 14

Cases / Pal: Eur 50, Us 84

BAR CODES

Bottle: 18437012917566

Case: 18437012917511