



MASIA OLIVEDA NEGRE JOVE

L'ESSÈNCIA D'UN VI.
"ATREVIT, MODERN, EXPRESSIU"

ORIGEN • DO EMPORDÀ •

Elaborat a partir de vinyes d'entre 15 i 20 anys, situades a la part nord de l'Alt Empordà i plantades en terrenys minerals a on predomina el sauló. Gràcies a la climatologia pròpia de l'Alt Empordà, el vent de tramuntana s'emporta bona part de les pluges provocant baixes produccions que proporcionen vins molt expressius.

VARIETATS

Garnatxa i Cabernet Sauvignon.

ELABORACIÓ I CRIANÇA

Vi modern elaborat amb l'objectiu d'extreure les màximes qualitats gustatives i aromàtiques que ens donen aquests exclusius terrenys. Maceració entre 12 i 15 dies en tancs d'acer inoxidable i fermentat a temperatura controlada de 25°C.

NOTA DE CATA

A la vista destaca un intens color violaci. En nas presenta una concentració d'aromes molt profund de fruita vermella (nabius, groselles) sobre una elegant simfonia d'aromes minerals, fumats i especiats. Al paladar és pletòric de carnositat, de gran volum i molt seriós. Un vi poderós i elegant, de taní dolç i sedós.

SERVEI

Ideal per acompanyar carns, guisats, embotits, bolets, cargols i formatges curats i semicurats. Temperatura òptima de servei 7°C - 9°C.

CARACTERÍSTIQUES ANALÍTIQUES

Grau alcohòlic: 13 (%Vol) – Acidesa total (a.t.): 5,5g/l.

PREMIS

Premiat al concurs "III Concurs dels Millors Vins Espanyols per Àsia 2011" a Hong Kong.