



## ULLS NEGRES

JOIA DE JOVENTUT!  
"AGOSARAT, SEDÓS, CAPTIVADOR"

### ORIGEN • DO EMPORDÀ •

Si es pot parlar d'excel·lència en el referent a una terra per cultivar vinya, doncs aquí neix Ulls Negres. Entre les poblacions de Rabós i Vilamaniscle, formant part del que denominem "massís de l'Albera", són terrenys pedregosos a on destaca la llicorella i un microclima propi de les vinyes de muntanya. Vinyes sense rec de produccions molt baixes.

### VARIETATS

Garnatxa.

### ELABORACIÓ I CRIANÇA

Doble selecció: en una primera tria es cull el raïm de forma manual, seleccionant prioritàriament els de més qualitat, preferiblement de la part inferior del cep. Arribant al celler, es procedeix a una segona tria en taula de selecció. La vinificació es porta a terme en tancs d'acer inoxidable petits, amb llargues maceracions i fermentació controlada. Destacar la criança en tines de roure francès de 4.500 ltr., a on Ulls Negres arrodoneix la seva personalitat, amb els matisos propis d'aquesta fusta provinent d'arbres del centre de França de més de 200 anys, però sense perdre el seu veritable esperit on el protagonista és aquest magnífic raïm.

### NOTA DE CATA

Color cirera intens amb una última capa de morats brillants, joia de joventut! Nas captivador, on destaca la fruita madura amb petits matisos de vainilla i cacau.

En boca és viu i sedós, mostrant una llarga persistència i un agradable final.

### SERVEI

Fruit de l'Empordà, com no recomanar aquest vi per tot tipus de plats de cuina Mediterrània, en especial carns vermelles, tapes i formatges. Sempre és un bon moment per gaudir d'una ampolla d'Ulls Negres.

### CARACTERÍSTIQUES ANALÍTQUES

Grau alcohòlic: 14 (%Vol) – Acidesa total (a.t.): 5,5g/l.

### PREMIS

Premiat al "Concours Mondial de Bruxelles 2016" (Bèlgica).  
Medalla d'OR al concurs "Shanghai International Wine Challenge 2016" (P.R. China).

Medalla d'OR al concurs "Garnatxes del Món 2017" (Itàlia).