

AIRAM

Reconeixements:

Gernaches du Monde: Medalla d'or (Febrer 2016) | Medalla de plata (Febrer, 2015) | Robert Parker (The Wine Advocate): 91 punts (Febrer, 2014) | Decanter World Wine Awards: Medalla de plata (2013) | Guia Peñin 2014: 87 punts | Jancis Robinson: 16,50 punts (Juliol, 2012) | La Guia de vins de Catalunya (Tast a cegues 2014): 9,18 punts.

Copa recomanada

Riedel mod. Champagne / Sherry

Anàlisi

Alcohol: 15% vol.
Acidesa total: 3,45 g/l
Acidesa volàtil : 0,40 g/l
pH: 3,45
SO₂ lliure: 25 mg/l
SO₂ total: 35 mg/l
Sucres: 120 g/l

Presentació

Ampolla: Liberty XV 50 cl
Tap: suro natural 44x24 mm
Càpsula: 100% estany

Caixa

Cartón, 6 ampolles de 50 cl
(248x189x160 mm / 11,20 kg)

Europalet

68 c./12 b. 80x120x140 cm / 777 kg



Viticultura

Vinyes pròpies de la DO Empordà. Sòl francoargil·lós sobre granit per al lledoner negre (garnatxa negra) i sòls de pissarra per al lledoner roig (garnatxa grisa). Vinyes velles de més de 60 anys plantades en vas.

Varietats

Lledoner negre (garnatxa negra) 80% | Lledoner roig (garnatxa grisa) 20%

Elaboració

Maceració pel·licular en fred durant 48 hores. El sangrat es deixa fermentar amb els llevats naturals fins que queden 90 grams de sucre. Seguidament s'afegeix alcohol fins als 15% vol. El vi passa per una criança oxidativa durant aproximadament un any en barriques de roure fetes servir, i després s'afegeix a cada barrica de solera l'equivalent al 20% de la seva capacitat. El vi desenvolupa les seves característiques en aquest sistema de criança. El vi s'embotella sense clarificar ni filtrar. Aquesta solera és del 1998.

Tipus de vi

Vi dolç natural.

Nota de tast

L'Airam és una garnatxa dolça amb tocs daurats i vermells que pot ser que sigui lleugerament tèrbola perquè no s'ha filtrat. Amb aromes de postres de músic, mel de romaní, almívar i canyella. En boca, malgrat tenir una base dolça de fruites com la figa o l'orellana, té un punt àcid. Té un gust llarg, com les sobretaules de tardor.

A taula

Recomanem servir-lo a uns 6-8 °C.

Per acompanyar... Fruits secs, formatge blau, un *coulant* de xocolata o, simplement.... xocolata negra!