

# TERRES NEGRES 2015

## Reconeixements:

Guia Peñin 2019: 91 punts - 2015: 90 punts - 2014: 89 punts | Mundus Vini: Medalla d'Or (Setembre, 2015) | Decanter World Wine Awards: Medalla de bronze (Maig, 2015) | International Wine Challenge (IWC): Commended (Maig, 2015) | Decanter World Wine Awards: Medalla de plata (2013) | Robert Parker (The Wine Advocate): 88 punts (Juny, 2015) - 91 punts (Febrer, 2014) - 90 punts (Abril, 2012) | Tim Atkin: 90 punts (Setembre, 2013) | Guia Gourmets (Los Mejores Vinos de España 2014): 94 punts | La Guia de vins de Catalunya (Tast a cegues 2014): 9,30 punts | Jancis Robinson: 16 punts (Juliol, 2012).

## Copa recomanada

Riedel mod. Syrah

## Anàlisi

Alcohol: 15,09% vol.  
Acidesa total: 4,19 g/l  
Acidesa volàtil: 0,57 g/l  
pH: 3,52  
SO<sub>2</sub> lliure: 34 mg/l  
SO<sub>2</sub> total: 51 mg/l  
Sucre: 1 g/l

## Presentació

Ampolla: Burgundy Isis 75 cl  
Tap: suro natural 44x24 mm  
Càpsula: 100% estany

## Caixa

Cartró, 6 ampolles de 75 cl.  
(230x150x340 mm / 8 kg) o  
Cartró, 12 ampolles de 75 cl.  
(320x245x335 mm / 16 kg)

## Europalet

84 c./p. 6 a. 80x120x180 cm / 830 kg  
45 c./p. 12 a. 80x120x150 cm / 996 kg

## Formats especials

Cartró, 6 ampolles de 150 cl  
(320x210x410 / 16 kg)

espelt  
Viticultors de l'Empordà



## Viticultura

Vinyes pròpies a la D.O. Empordà de 60-80 anys, de la zona de l'Albera. Sòls pobres de pissarra. Verema a mà en caixes de 15 kg i preselecció a la mateixa vinya. Elaboració de cada una de les parcel·les per separat.

## Varietats

Carinyena 86% | Lledoner negre (garnatxa negra) 14%

## Anyada 2015

Un any molt càlid comparable a les anyades de 2010 i de 2003. Pluviometria escassa, hivern sec i primavera sense gaire pluja, al voltant de 100 litres durant els tres mesos d'estació. A l'estiu, les pluges de finals de juliol i les temperatures moderades de l'agost van frenar lleugerament les maduracions. La collita va començar el 10 d'agost amb les varietats blanques. Tramuntana amb ràfegues fortes i molt fortes durant el mes de maig.

## Elaboració

Fermentació del raïm en petits dipòsits d'acer inoxidable, a una temperatura de 28 oC, amb una maceració de 22 dies. Transcorreguda la fermentació malolàctica, el vi reposa un any en barriques de roure francès d'un i dos anys. La criança es completa amb l'estada del vi tres mesos en dipòsits d'acer inoxidable per arrodonir el vi amb les seves mares. Acabada la criança oxidativa de la barrica, comença la criança reductiva en ampolla per madurar fins a dia d'avui.

## Tipus de vi

Vi negre amb cos, ben estructurat.

## Nota de tast

De color robí intens. Té un nas complex i poderós, fresc, amb fruita negra madura, que va de les cireres als nabius, i amb presència de sotabosc mediterrani, d'espècies i de tocs de regalèssia. En boca, té una acidesa marcada, pas vellutat, sedós i fàcil de beure. Un vi negre mediterrani, equilibrat i mineral, que té un post gust llarg i fragant.

## A taula

Recomanem servir-lo al voltant de 15-17 oC. Per acompanyar... Els vins expressius com el Terres negres s'han de gaudir a poc a poc, en àpats tan gustosos com el vi, en els quals destaquin la fruita i els gustos subtils. Una hamburguesa de bou amb ceba caramel·litzada, conill rostit amb olives i herbes, filet al punt, torradet per fora i rosat per dins.

Espelt Viticultors, SL. Mas Espelt, s/n - E17493 VILAJUÏGA (Girona) SPAIN.

TEL. (+34) 972 531 727 / export@espeltviticultors.com / www.espeltviticultors.com