



LA BÈSTIA NEGRA

Llibertat en estat pur!
“Salvatge, massís, aventurer”



ORIGEN • DO EMPORDÀ •

Al bell mig de la muntanya, entre els termes de Rabós i Vilamaniscle trobem les vinyes que donen origen en aquest vi; situats dintre el que denominem Massís de l'Albera, la part Nord-est de l'Empordà. Entrem en lluita constant contra les adversitats del territori, on entre els terrenys pedregosos de llicorella, vents de molta intensitat i fauna local, sorgeix La Bèstia Negra, victoriosa tot exclamant el seu caràcter.

Salvatge i aventurer La Bèstia és el resultat de la unió entre la Tramuntana, el “terroir”, la vinya i l'ésser humà.

VARIETATS

80% Garnatxa i 20% Cabernet Sauvignon de Vinyes de Muntanya.

ELABORACIÓ I CRIANÇA

Verema en el punt òptim de maduració buscant el perfecte equilibri. Les fermentacions tenen lloc en dipòsits d'acer inoxidable, separats per varietat, a baixa temperatura. Són fermentacions llargues que enforteixen la part afruitada del vi. La criança es realitza durant un any en bótes de roure francès per a la Cabernet Sauvignon i en roure americà per a la Garnatxa.

NOTA DE CATA

Color de joia robí, de capa mitja alta i brillant.

En el perfil aromàtic destaca la fruita negra, un pèl madura, amb records a compotes. Els aromes de pebre negre i de torrats acompanyen amb harmonia a les notes afruitades. Les notes de fusta, així com una lleugera nota a vainilla i a menta apareixen més lleugerament per acabar de donar complexitat.

En boca és gras i viu. En primera instància t'acarona el paladar per després treure la bèstia que porta a dins. De lleugera acidesa amb fort caràcter.

SERVEI

Molt versàtil, ideal per acompanyar carns vermelles, arròs caldós, canelons i plats salats com l'escudella, també plats de cuina de muntanya com ara civet de senglar, cargols a la llauna i salses de bolets.

La temperatura òptima de servei es troba entre els 15-17°C

CARACTERÍSTIQUES ANALÍTQUES

Grau alcohòlic: 14 (%Vol) – Acidesa total (g/L H₂T): 5,4.