

Negre Vinya Santa Clara 2024 Ecològic



Vi Vegà: Aquest producte està certificat com a Vegà.



Vi Ecològic: Aquest segell garanteix que aquest vi ha estat elaborat seguint les normes de producció, elaboració, envasat i comercialització.



Monovarietal procedent de la parcel·la "Santa Clara" plantada l'any 1991, que es caracteritza per tenir un sol argilós-sorrenc, calcari, molt pobre en matèria orgànica. L'estructura i potència de la varietat que obtenim amb en aquest tipus de terror, queda suavitzada pel delicat treball al celler obtenint un vi ric, fruitat, decidit, expressiu, però a la vegada melós, harmònic, alegre i viu. Es un vi pur, no maquillat per la fusta, una simfonia de sabors dins la copa.

VARIETAT 100% Cabernet Sauvignon

MACERACIÓ raïm veremat manualment en caixes de 20 kgs., maceració pre-fermentativa durant 5 dies a una temperatura de 10°C amb "pigeages" manuals diaris.

FERMENTACIÓ a 17°C durant 20 dies i fermentació aturada amb fred deixant una petita part de sucre residual.

ANALÍTICA

°Alcohol	13'90	%vol.
ATT	5,28	gr/l. àcid tartàric
AVR	0,34	gr/l. àcid acètic
Sucre	7,20	gr/l. (glucosa+fructosa)
SO2	37/110	mgr/l.
pH	3,46	

NOTA DE CATA

COLOR: Color roig robí i reflexos vermell-albergínia lleugers, sensació untuosa i capa mitja, brillant, llàgrima transparent potent i de caiguda lenta.

AROMES: Aromes amb predomini de fruites fresques negres madures (cirera, pruna negra, mora), melmelada vegetal i balsàmics lleugers (garrofa, sotabosc), caramel i record de bosc humit (bolet, molsa)

BOCA: D'entrada en boca fàcil i caràcter sedós, endolcit pel sucre natural residual, d'alcohol mig-alt i tanins lleugers harmònics, postgust llarg i equilibrat en taní-alcohol i acidesa suau, via retronasal cap a notes fruitades fresques (gerd, cassis).

Medalla de Bronze – 58è Concurs Tastavins DO.Penedès 2024
 Medalla de Bronze - 57è Concurs Tastavins DO.Penedès 2023
 Medalla d'Argent - 53è Concurs de Vins de Qualitat DO.Penedès 2019