



NEGRE Passió 2012 Reserva



PARATO

Gran vi Reserva del nostre celler elaborat amb raïm de les nostres vinyes més velles. Verema manual amb caixes. Vi d'elaboració tradicional, emblemàtic amb una llarga criança en botes de roure americà francès i hongarès (mínim de 14 mesos), que li dona una personalitat i complexitat molt especial. Ha de respirar per manifestar les notes complexes i madures de la seva llarga criança. Indicat per acompanyar plats de llegums ben guisades, carns de tot tipus, rostits i per les llargues sobretaulas de la nostra cultura mediterrània.

VARIETAT 87% Cabernet Sauvignon
13% Ull de Llebre

VEREMA MANUAL Ull de llebre – Parcel·la A-5 “St.Pere” (1976): 26/09/2012
Cab.Sauvignon-Parcel·la A-14 “Sta.Clara” (1991): 26/09/2012

MACERACIÓ Vinificació de varietats per separat.

FERMENTACIÓ Maceració i fermentació de la pasta durant 18-23 dies a una temperatura de 27-29°C, amb remuntatges diaris fins al descubat.

CRIANÇA 18 mesos de criança en botes de 300 litres de roure americà i francès i hongarès.

ANALÍTICA

°Alcohol	14'90 %vol.
Acidesa Total	3,85 gr/l.
Acidesa Volàtil ..	0,86 gr/l.
Sucre	0,30 gr/l.
SO2	36/75 mgr/l.
pH	3,59

NOTA DE CATA

COLOR: Color roig robí-albergínia amb lleugers tons caoba de capa alta, amb potent llàgrima mitjanament tintada de caiguda lenta.

AROMES: Marcada personalitat en nas, on apareixen notes intenses d'aromes terciaris derivats de la criança llarga, torrats i minerals (fusta cremada, brasa, carbó, terra humida), sotabosc (bolet, molsa, flor seca), envoltat de notes vegetals i un punt oxidatives (tabac dolç de pipa, camamil·la de bosc), especiat, i apareixen de rerefons notes fruitades dolces(castanya torrada, figa seca, pansa, avellana) i final làctic (mantega).

BOCA: Entrada en boca potent, amb tanins domats per la criança en ampolla però encara presents, que junts amb una sensació àcida mitja, aporta frescura i encara més vida al conjunt. Sensació lleugera dolçenca per la presència alcohòlica, llarg en postgust i retogust un xic àcid i que recorda fruites negres en licor (cirera, pruna).