

FINCA RENARDES Negre 2021 Ecològic



Un vi amb compromís, polivalent, gentil, afinat subtilment en barriques de roure. Ben estructurat però amable, en el seu tast, destaquen els aromes i gustos de fruits vermells. Bona combinació amb carns blanques, vermelles, embotits, fins i tot amb pastes i algun peix guisat.

VARIETAT Majoritàriament Ull de Llebre, de vinyes velles, amb una part de Cabernet Sauvignon i un toc de Samsó.

MACERACIÓ I FERMENTACIÓ raïm derrapat-aixafat i maceració-fermentació durant 10-15 dies entre 24 i 27°C depenent de la varietat amb remuntatges diaris.

CRIANÇA criança en barrica de roure americà i francès durant 3 mesos aproximadament on realitza la fermentació malolàctica parcial.

ANALÍTICA

°Alcohol	13'60	%vol.
ATT	5,27	gr/l. àcid tartàric
AVR	0,68	gr/l. àcid acètic
Sucre	0,50	gr/l. (glucosa+fructosa)
SO2	27/84	mgr/l.
pH	3,47	

NOTA DE CATA

COLOR: Color roig cirera robí de capa mitja-alta, ribet vermell-blavós brillant i llàgrima finament tenyida.

AROMES: Al nas apareixen aromes a copa parada torrats i fumats, obrint-se cap a notes de fruites negres madures que recorden la mora, maduixa de bosc i cassís, especiat i balsàmic (nou moscada, sotabosc mediterrani, pebre dolç).

BOCA: Entrada en boca suau a l'inici, va mostrant al darrera certa estructura tànica, equilibrat en el conjunt alcohol-acidesa, sensació terciària mitja i fruitada, post-gust llarg i retrogust de record torrat/mineral (fusta cremada, carbó humit, bolet sec).

Medalla Bronze: 56è Concurs Tastavins DO.Penedès 2022
 Medalla d'Argent - XXVII Concurs de Vins i Caves de Catalunya "Girovi'22"
 Commended Winner - Concurs International Challenge 2020
 Medalla d'Argent - XXII Concurs de Vins i Caves de Catalunya "Girovi'17"



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.

