

Negre Vinya Santa Clara 2023 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 4 dies a una temperatura de 10°C amb "pigeages" manuals diaris.

FERMENTACIÓ a 18°C durant 14 dies i fermentació aturada amb fred deixant una petita part de sucre residual.

ANALÍTICA

°Alcohol	13'75	%vol.
ATT	5,30	gr/l. àcid tartàric
AVR	0,41	gr/l. àcid acètic
Sucre	7,70	gr/l. (glucosa+fructosa)
SO2	37/112	mgr/l.
pH	3,37	

NOTA DE CATA

COLOR: Color roig robí i reflexos vermell-blavosos, sensació untuosa i capa mitja, brillant, llàgrima potent lleugerament tenyida i caiguda lenta.

AROMES: Aromes amb predomini de fruites fresques tant vermelles (maduixa àcida, pruna vermella) com fruites negres madures (cirera, mora), suaus tocs vegetals i balsàmics (fulla de tomaquera, menta seca), caramel i record mineral calcari.

BOCA: Pas en boca amable i sedós, endolcit pel sucre natural residual, d'alcohol moderat i tanins lleugers harmònics, postgust llarg i equilibrat en taní-alcohol i acidesa cítrica refrescant, obrint-se a via retronasal cap a notes fruitades fresques (préssec madur, gerd).

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