

Negre Vinya Santa Clara 2019 Ecológico



Monovarietal procedente de la parcela “Santa Clara” plantada en el año 1991, que se caracteriza por tener un suelo arcillo-arenoso, calcáreo muy pobre en materia orgánica. La estructura y la potencia de la variedad que obtenemos en este tipo de terroir, queda suavizada por el delicado trabajo en bodega, obteniendo un vino rico, afrutado, decidido, expresivo, pero a la vez suave, armónico, alegre y vivaz. Es un vino puro, no maquillado por la madera, una sinfonía de sabores y matices dentro de la copa.

VARIEDAD 100% Cabernet Sauvignon

MACERACIÓN Vendimia manual, maceración pre-fermentativa a 10°C durante 3 días a una temperatura de 10°C con "pigeages" manuales diarios.

FERMENTACIÓN a 18°C durante 12 días y fermentación parada con frío dejando una pequeña parte de azúcar residual.

ANALÍTICA

°Alcohol	14'20	%vol.
Acidez Total	3,80	gr/l.
Acidez Volátil	0,57	gr/l.
Azúcar	10,30	gr/l.
SO2	36/110	mgr/l.
pH	3,69	

NOTA DE CATA

COLOR: Color rojo rubí ribete morado, de capa media-alta, lágrima espesa y poco teñida.

AROMAS: En nariz aparecen potentes notas de frutas negras maduras como la fresa, cereza y melocotón y de uva, sobre fondo de vegetales (hoja de tomatera), dulce y cierto toque final de yeso.

BOCA: Paso en boca agradable y divertido, equilibrado en alcohol-acidez donde los taninos presentes son compensados por una punta de dulzura residual, tacto cremoso y frutal, largo postgusto y retrogusto algo especiado-vegetal (pimienta verde, enebro).

Medalla de Plata: “53º Concurso Vinos de Calidad DO. Penedès 2019”



Vino Vegano: Este producto está certificado como Vegano.



Vino ecológico: Este sello garantiza que este vino ha sido elaborado siguiendo las normas de la agricultura ecológica y que ha sido controlada en todo su proceso de producción, elaboración, envasado y comercialización.