

SÀTIRS 2017

VI NEGRE

GARNATXA NEGRA / CARINYENA NEGRA

CABERNET SAUVIGNON/SYRAH

D.O.EMPORDÀ

VITICULTURA:

Sòl granític. Clima mediterrani càlid i sec.

Terra tocada per la Tramuntana

Respecta per la terra, treballs agrícoles manuals i llaurat mecànic

VINYES:

La Cumella - Garnatxa negra - 1992

L'Hort - Garnatxa negra - 1995

La Closa - Carinyena negra - 1973

Serrasaguer- Carinyena negra - 1964

El Mallol - Cabernet sauvignon - 2000

La Mina - Syrah - 2006

VEREMA:

Setembre 2017

Collita manual en caixes de 12 kg.

Selecció en vinya.

ELABORACIÓ:

Al arribar el raïm al celler, es refrigera en càmera frigorífica a 7°C. Es desrapa. Fermentació i maceració durant 14 dies en dipòsits d'inoxidable, cada varietat per separat, a temperatura controlada (22°C). Criança en botes de roure Francès de 300 i 500 litres amb les seves mares durant 12 mesos. Clarificació i filtració suau abans de l'embotellat.

ANALÍTICA:

Grau alcohòlic: 15.50% vol.

Sucres residuals: < 0.3g/l glucosa/fructosa

Acidesa total: 5.47 g/l àcid tartàric

Acidesa volàtil: 0.27 g/l àcid acètic

SO₂ total: 37 mg/l

pH: 3.30



NOTA DE TAST:

PRODUCCIÓ:

22062 ampolles de 750ml

150 ampolles de 1500 ml

