

FITXA TÈCNICA



ÀNIMA NUA Cor Viu

- Negre - **Orgànic / Eco**

TIPUS DE VI	Negre
ANYADA	2019
D. O.	D.O. Conca de Barberà
VARIETATS	Ull de llebre, Merlot i Syrah
CRIANÇA	5 mesos sobre lies
PRESENTACIÓ	Borgonya 75cl.
GRAU ALC.	13,5% vol.
ACIDESA TOTAL	5,46 g/l.
AL.LÈRGENS	Conté Sulfits / Apte per a vegans

ELABORACIÓ - VINIFICACIÓ

És el fruit de la nostra adaptació i aclimatació a un entorn sostenible per oferir-vos aquest vi d'origen franc i sincer. Collita procedent de vinyes Certificades ECOLOGIQUES de la zona de Conca de Barberà (Tarragona). Elaborat amb 3 varietats de raïm negre, procedents de vinyes/parcel·les en vas i espatllera, d'edats compreses entre 20 i 35 anys a una alçada aproximada de 450 mts. s/nivell del mar, plantades en sol calcari rodejat de Serralades amb contrastos tèrmics accentuats. Maceració i fermentació alcohòlica separada per varietats a temperatura controlada. Freqüents remuntats del most/vi durant la fermentació i posterior sagnat al cap de 10 dies. Seguidament, inici del procés de fermentació malolàctica en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada (max 20°C). Finalment, abans de ser embotellat, es manté un temps als dipòsits d'acer inox junt amb les seves mares. Aquests vins poden presentar alguna precipitació ja que no han estat clarificats ni estabilitzats abans de l'embotellada

DESCRIPCIÓ I RECOMANACIONS DEL NOSTRE ENÒLEG

TAST Vista Vermell intens color púrpura, brillant i net de capa mitjana-alta i amb rivet de tonalitat granat.

Nas Expressiu i complex. Aromàticament molt ric e intens. Destaquen fruites del bosc com groselles i nabius, tot plegat sobre un rere-fons de notes més madures i espècies.

En boca Vi elegant de bona complexitat. Delicadament aromàtic d'àmplia gama de matisos. De cos mig amb pas per boca franc, equilibrat i ric. Caràcter propi amb tanins marcats i ben integrats que expressen el clima i terreny de la Conca. Final llarg de constant evolució i bona persistència.

ACOMPANYAMENT Formatges semi-curats, embotits, Pernil Ibèric, caça, carns vermelles, guisats de carn i, fins i tot, llegums.

TEMPERATURA DE CONSUM Al gust del consumidor, tot i que recomanem entre 12°C i 14°C.

