



Desbordant

2022

Varietats: 40 % garnatxa negra, 30% ull de llebre, 30% syrah

VINIFICACIÓ

Verema manual amb caixes. 20 % de raïm sencer sense desrapar. Fermentació de 15 dies de les varietats per separat i posterior cupatge.

CRIANÇA

En cubs de ciment.

DADES ANALÍTIQUES

Grau alcohòlic: 13,5 % vol.

Acidesa total: 4,7 g/l

Acidesa volàtil: 0,47 g/l

pH: 3,65

Sucre residual: <0,5 g/l

Sulfurós lliure: 26 mg/l

Sulfurós total: 45 mg/l

DADES VITÍCOLES

Nom de la parcel·la: Vilapudua /Gras /Vinya del Mario

Portaempelt: R-110

Marc de plantació: 2,5 x 1,15

Edat mitjana de les vinyes: 8 anys

Tipus de sòl: argilocalcari

Sistema de conducció: doble cordó Royat

Situació: Avinyó

Altitud: 350 m

Orientació: sud

Producció mitjana: 4.000 kg/ha

Tractaments: agricultura ecològica

NOTA DE TAST

Vi amb caràcter, on les varietats despleguen tot el seu potencial. Color vermell cirera amb tocs violacis i aromes intensos de fruita vermella amb matisos florals. Presenta una bona textura en boca, amb un taní present però integrat. Les sensacions dolces i la voluptuositat són dos aspectes que fan aquest vi atractiu per a tots els públics.