



Opositor

Noir 2019

Varietats: 50 % picapoll negre, 25 % merlot i 25 % ull de llebre

VINIFICACIÓ

Verema manual amb caixes. Maceració prefermentativa en fred de dos 2 dies i fermentació de les varietats per separat.

CRIANÇA

Merlot i ull de llebre en botes de 225 litres de roure francès durant 10 mesos. Posterior cupatge amb el picapoll negre.

DADES ANALÍTQUES

Grau alcohòlic: 11,5 % vol.

Acidesa total: 5,9 g/l

Acidesa volàtil: 0,45 g/l

pH: 3,6

Sucre residual: <0,5 g/l

Sulfurós lliure: 27 mg/l

Sulfurós total: 67 mg/l

DADES VITÍCOLES

Nom de la parcel·la: Talamanca / Vinya del gras

Portaempelt: R-110

Marc de plantació: 2,5 x 1,15 / 2,5 x 1,2

Edat de les vinyes: 10 anys

Tipus de sòl: argilocalcari

Sistema de conducció: doble cordó Royat

Situació: Talamanca / Avinyó

Altitud: 350 / 400 m

Orientació: sud

Producció mitjana: 4.000 kg/ha

Tractaments: agricultura ecològica / agricultura convencional

NOTA DE TAST

De color vermell robí amb tocs violetes i aromes molt potents de fruita silvestre com les maduixes, els gerds i les mores, amb algunes notes especiades. Recorda les aromes de sotabosc presents als boscos d'Avinyó durant la tardor i l'hivern. En boca és persistent, amb una acidesa fina, i amb un taní ben integrat i suau.