



tipicitat

garnatxa negra i samsó

el vi

Tipicitat és el nostre tribut a la Garnatxa Negra i el Samsó, que tradicionalment han liderat el panorama vitivinícola de la nostra terra, la Terra Alta. Només en entorns exigents aquestes dues varietats donen el millor de si mateixes, sent protagonistes de la nostra història i cultura.

Basat en vinya vella i una rigorosa selecció al celler elaborem Tipicitat, aconseguint un vi de color profund que exhibeix una complexitat aromàtica amb notes de fruita madura, tocs especiats i un fons mineral. Després de passar més d'un any en bóta el seu pas per boca és elegant amb tanins madurs, concentrat i final durador, fent perfectament de contrapunt amb plats basats en carns vermelles i rostits.

el procés

El raïm és seleccionat al celler i vinificat per separat, després del desrapat i trepitjat es sotmet a una maceració pre-fermentativa fins a iniciar la fermentació alcohòlica a temperatura controlada en dipòsits d'acer inoxidable. Conclou la malolàctica, és portat a bóta de roure francès de 300 l., que depenent de la qualitat de l'anyada varia el percentatge de roure nou fins a completar els 12 mesos abans de ser embotellat.

D.O.: Terra Alta

Varietal: garnatxa negra i samsó.

Vinyes: edat mitjana 30 anys i rendiment aproximat de 2 kg per cep.

Verema: segona quinzena de setembre.

Alcohol: 14%

Elaboració: selecció de raïm al celler, maceració en fred, fermentació a temperatura controlada i malolàctica.

Envel·liment: 12 mesos en botes de roure francès de 300 l. de diferents edats i boteria.

Nas: maduixa, cirera, pruna negra, mora, cafè, torrats i notes minerals.

Boca: estructurada, equilibrada i de gran recorregut.

Temperatura de servei: 14 - 17°C

