

“El nostre vi més internacional, en el qual s’ha substituït la tradició oxidativa per la fruita”.  
J.M. Pujol-Busquets



## Fitxa tècnica

Tipus de vi	Negre dolç ecològic
Disponible en	375 ml
Varietat	Mataró (Monastrell)
Anyada	2019
Maceració	6 mesos
Criança	2 mesos en barrica
Grau alcohòlic	14,5% vol.
Sucre residual	176 g/l
Tipus de sòl	Sauló (franco-arenós)
Altitud	150m - 300m
Orientació	Sud
Pluviometria	600 mm/any

## Elaboració

Vi negre dolç ecològic elaborat principalment amb raïms de la varietat autòctona Mataró (nom de la capital de la comarca). El raïm es cull quan aquest comença a sobremadurar, just abans que comenci la pansificació. Després d'un desrapat i una selecció gra a gra el raïm es posa en tines d'acer inoxidable. La maceració tindrà lloc durant 6 mesos durant els quals es van realitzant remuntats inicialment diaris i posteriorment de manera setmanal. Després d'un premsat lleuger es realitza una criança curta de 2 mesos en barriques de roure francès i serà finalment embotellat.

## Anyada 2019

Les idònies condicions climatològiques d'enguany, durant el cicle vegetatiu a les vinyes d'Alta Alella, han permès una evolució extraordinària dels ceps. La calor intensa de finals de juliol va provocar una parada positiva de creixement sense estrès hídric, gràcies a les reserves de les pluges de la primavera. Durant l'estiu, les precipitacions especialment ben dosificades combinades amb unes temperatures més baixes que la mitjana d'anys anteriors, han permès una maduració òptima. Una verema amb rendiments equilibrats, sanitat excepcional i qualitat màxima.

## Nota de tast

Vista - Vi de color cirera intens amb reflexes violacis.  
Nas - Destaquen aromes de fruites confitades, prunes, figues seques i mores amb subtils notes de tomàquet cherry italià, pell de taronja i te verd japonès.  
Boca - Untuós, molt gustós, recordant les aromes de fruita negra confitada amb un equilibri original entre les sensacions tàniques, l'acidesa i la dolçor.

## Mencions i premis destacats

*Vinous 2021 - 91/100*

*Guía Peñín 2020 - 91/100*

*Guia de Vins de Catalunya 2019 - 9,43/10*

*Gilbert & Gaillard 2018 - OR: 89*

*Guía Vivir el Vino - 94/100*

*Wine Enthusiast 2017 - 90*