

RHODES 2018



VARIETATS

Carinyena negra (57%), Garnatxa negra (28%) i Syrah (15%)



EL NOM

Rhodes, l'actual Roses, fundada al segle VIII aC pels rodís, és la colònia grega més antiga de Catalunya i molt probablement, les serralades prelitorals de Rodes i l'Albera configuren el paisatge vitícola més antic de la península ibèrica.

La rosa vista des de sota, que decora l'etiqueta, és el símbol de RHODES a les antigues monedes (dracmes) de la colònia.



ELABORACIÓ

El raïm provinent de vinyes de terreny de pissarra va ser acuradament seleccionat manualment en el moment de la verema per aconseguir un grau de maduresa homogeni i òptim.

Les diferents varietats fermentaren per separat en dipòsits de fermentació inoxidable refrigerats a una temperatura de 24/26°C. Es van realitzar dos remuntatges diaris, descubant als 30-40 dies de l'inici de la fermentació, segons varietat. La prolongació de l'encubat es va determinar per tast.

La fermentació malolàctica es realitzà en dipòsit.

Va envellir durant 12 mesos en bótes de roure francès.

Es va sotmetre a mínims tractaments de clarificació i filtració abans de l'embotellat.



NOTA DE TAST

Color cirera intens. Aroma concentrat, mineral, amb torrats de fruita molt madura i roure ben integrats i notes d'espècies i xocolata. En boca és potent, fresc, complex, mineral, balsàmic i trobem notes de fruita negra molt madura. Tanins madurs ben integrats.



MEDALLES

- 2017 9,54 punts Guia de Vins de Catalunya 2021
- 2016 92 punts Guia Peñin 2020
- 2015 90 punts Guia Peñin 2019
- 2014 Medalla de plata Concours Mondial de Bruxelles 2017
Medalla de plata Vinari 2016
- 2013 Medalla d'or Concours Mondial de Bruxelles 2016

PRODUCCIÓ



13.200

CRIANÇA



12 Mesos

ALCOHOL



14,5%