



## Vi Negre 2014

Denominació Origen: Montsant

Varietats : 80% Carinyena i 20% Garnatxa.

Edat de les vinyes: entre 35 i 45 anys.

Tipus de conducció de la vinya: Vas.

Maneig de la vinya: Agricultura sostenible.

Geografia: La Serra del Montsant està formada per conglomerats amb cingles a la carena principal, acompanyats de marges que donen peu a nombroses balmes coves i barrancs. Relleu muntanyós que és un factor important que influeix en la qualitat del raïm.

Clima: El clima és molt sec a l'estiu. Un clima mediterrani interior que adquireix en aquesta zona trets de continentalitat.

Sòl: Predomina l'argila vermella d'escassa fertilitat. La garnatxa està plantada en terreny panalós (calcari) i la carinyena en panalós i argila vermella.

Temperatura del entorn: mitjana: 15 °C.

Precipitacions mitjanes anuals: 550l/m2.

Fermentació: a 26 °C durant 14 dies , fermentació malolàctica en Inoxidable.

Vinificació: Fermentacions en dipòsits d'acer inoxidable amb un envelliment de 6 mesos en fustes de roure francès.

### Anàlisi:

Grau 14%

PH: 3,45

Sucre residual: 0,25g/l

Nota de Tast : A la vista vermell lluent. Nas de flors, mineral i grafit. Notes de Gerds. Subtil i equilibrat. En boca notes especiades, cafè i un fumet noble. De boca ampla amb gruix i força. Fresc i de sabor intens.