

# NOTENOM 2019

VI NEGRE

100% GARNATXA NEGRA  
CAPMANY - D.O.EMPORDÀ

## VITICULTURA:

Sòl granític. Clima mediterrani càlid i sec.  
Terra tocada per la Tramuntana.  
Respecta per la terra, treballs agrícoles manuals i  
llaurat mecànic

## VINYES:

l'Hort - 1995  
Serrasaguer - 1993

## VEREMA:

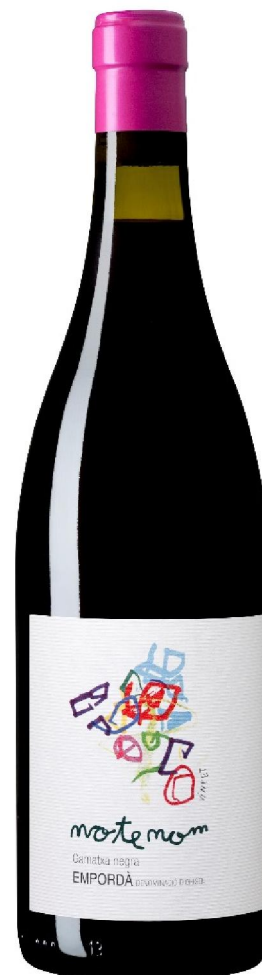
Setembre 2019  
Collita manual en caixes de 12 kg.  
Selecció en vinya.

## ELABORACIÓ:

Al arribar el raïm al celler, es refrigera en càmera frigorífica a 7°C. Es desrapa i comença la fermentació en inoxidable. Als 5 dies de maceració, es premsa a baixa pressió i es posa al dipòsit de formigó on acaba la fermentació. Tot això a temperatura controlada de 17° C. Criança amb les mares durant 5 mesos en dipòsit de formigó. Clarificació i filtració suau abans de l'embotellat.

## ANALÍTICA:

Grau alcohòlic: 15.00% vol.  
Sucres residuals: 1,7 g/l glucosa/fructosa  
Acidesa total: 4.69 g/l àcid tartàric  
Acidesa volàtil: 0.41 g/l àcid tartàric  
SO<sub>2</sub> total: 35 mg/l  
pH: 3.53



## NOTA DE TAST:

## PRODUCCIÓ:

5518 ampolles de 750ml

