

ULL DE SERP - LA CLOSA - 2016

VI NEGRE

CARINYENA 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:

La Closa - 1973

VEREMA:

Setembre 2016

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. Fermentació i maceració durant 19 dies en dipòsits d'inoxidable a temperatura controlada (22°C). Criança en botes de roure Francès nou de 500 litres amb les seves mares durant 15 mesos. Clarificació i filtració suau abans de l'embotellat.

ANALÍTICA:

Grau alcohòlic: 14,00% vol.

Sucres residuals: < 2.1g/l glucosa/fructosa

Acidesa total: 5.56 g/l àcid tartàric

Acidesa volàtil: 0.72 g/l àcid acètic

SO₂ total: 33 mg/l

pH: 3.34



NOTA DE TAST:

PRODUCCIÓ:

536 ampolles de 750ml

