

PUNTILS CRIANÇA 2014



- Collita: **2014**
- Varietat: **Cabernet Sauvignon i Garnatxa negra**
- Graduació: **14% vol**
- Acidesa tartàrica: **5,5 g/l**
- Sucres residuals: **0,4 g/l**
- Producció: **9.300 ampolles de 75cl**
- Denominació d'Origen: **D.O. Empordà**

Elaboració:

Un cop veremat el raïm en el seu moment òptim de maduració i estat sanitari, es derrapa i es trepitja per passar a la tina de maceració / fermentació, fins que per degustació es decideix sagnar i descubar per iniciar la fermentació malolàctica.

Un cop acabada la fermentació malolàctica el vi descansa en botes de roure francès durant uns 6 mesos fins el seu embotellat on romandrà 18 mesos de criaça en ampolla.

En l'elaboració d'aquest vi no s'han utilitzat tractaments físics bruscs que puguin comprometre la seva bona evolució, pel que podria aparèixer al llarg de la seva vida i criaça algun precipitat de forma natural. Si així fos procedeixi a la seva decantació i gaudeixi d'aquest gran vi.

Nota de tast:

Color cirera picota amb reflexos violacis. Aromes a fruites vermelles de bosc (mores, gerds, aranyons), notes balsàmiques, regalèssia i pebre. Els aromes de criaça són presents però integrats amb notes torrefactes de cafè i xocolata. En boca és ampli, llarg i estructurat amb una punta de mineralitat. El final és persistent i sucrós. Un criaça de tall modern on la fusta participa però sense ser el protagonista. Un vi per gaudir a copes o amb un bon menjar , ideal per maridar amb tot tipus de carn, embotits, patés i formatges.