



TERRAL D.O PENEDÉS

Pool de especias

Cupada de viñas propias buscando la complejidad, la estructura y la elegancia que aportan sobre todo el cabernet franc y el syrah, combinados con una pequeña parte de merlot y cabernet sauvignon.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Las viñas proceden de la partida Santa Creu, en la finca Sumarroca. Esta partida destaca por un suelo extremadamente pobre en materia orgánica, con un importante porcentaje de caliza y una gran presencia de gravas en profundidad.

VENDIMIA

La añada 2012 se caracterizó por un invierno con temperaturas muy suaves y pluviometría escasa. De hecho, no llovió desde noviembre hasta justo antes de la brotación. A pesar del suave invierno, la brotación se retrasó unos días, ya que el inicio de la primavera fue un poco más fresco de lo habitual, con algunas lluvias que garantizaron el crecimiento adecuado de la planta. Entrada ya la primavera, las temperaturas subieron y las lluvias prácticamente desaparecieron. Sin embargo, se produjeron algunas precipitaciones de 25-35 litros en mayo, junio, julio y agosto que, junto con unas humedades relativamente bajas, hicieron que la maduración y la sanidad fueran las adecuadas. En lo que respecta a fechas, tanto el envero como la maduración se produjeron con normalidad.

NOTA DE CATA

Color cereza con ribetes púrpura. Buqué intenso de fruta madura, como moras y arándanos, junto con cedro y especias. En boca es estructurado y equilibrado, con sabores concentrados de fruta madura y notas de especias. Final largo.

ELABORACIÓN

Vinificación por separado según las variedades. Fermentación a 26 °C y maceración mínima de 12 días. Fermentación maloláctica en acero inoxidable a una temperatura controlada de 20 °C. Posterior crianza en barricas de roble, principalmente francés, nuevo y de segundo vino, durante 12 meses para dar al vino un equilibrio tánico adecuado.

Datos Analíticos

Alcohol: 13,90% vol.

Azúcar residual: <0,5 g/l

Acidez: 3,60 g/l

pH: 3,43