



TERRAL D.O PENEDÈS

Pool d'espècies

Cupatge de vinyes pròpies procedents de la partida de Santa Creu buscant la complexitat, l'estructura i l'elegància aportades principalment per el syrah i cabernet sauvignon, combinades amb una petita part de cabernet franc i merlot.

CARACTERÍSTIQUES DE LA VINYA

Les vinyes procedeixen de la partida de Santa Creu, a la finca Sumarroca. Aquesta partida destaca per un sòl extremadament pobre en matèria orgànica, amb un alt percentatge de pedra calcària i una gran presència de graves en profunditat.

NOTA DE TAST

Color cirera amb rivets porpra. Buquet intens de fruita madura, com ara móres i nabiús, juntament amb cedre i espècies. En boca és estructurat i ben equilibrat, amb sabors concentrats de fruita madura i notes d'espècies. Final llarg.

ELABORACIÓ

Vinificació per separat segons les varietats. Fermentació a 26 °C i maceració mínima de 12 dies. Fermentació malolàctica en acer inoxidable a una temperatura controlada de 20 °C. Posterior criança en barriques de roure, principalment francès, nou i de segon vi durant 12 mesos, per aconseguir un equilibri tànic adequat del vi.

DADES ANALÍTIQUES

Alcohol: 13,50% vol.

Els nostres productes contenen sulfits.

Els nostres productes no contenen ni gluten, ni derivats de la llet, ni hi ha perill de contaminació encreuada.