

Vinya
Selva de Mar

2006

75 cl



VARIETATS

Garnatxa negra 50%
Syrah 30%
Samsó 20%

VEREMA

Ràim madur veremat a mà
a la propietat,
en caixes de 12 kg

SÒL

Pissarres de muntanya

PRODUCCIÓ 15.000 ampolles
TAP suro natural 49 x 24 Ø
CÀPSULA Complex
CAIXA 48 x 33 x 8 (6 ampolles)
PES 8,500 kg

VINIFICACIÓ

Esgranat i espremut al 100%.
Maceració pel·licular en fred.
Fermentació i maceració en tines inox.
durant 213 setmanes.
Control de temperatura 22°

CRIANÇA: 15 mesos en bótes de roure francès.

NOTES DE TAST

Mora, pebre negre i grafit carregat d'espècies
i garriga, amb tanins densos i atapeïts.
Tot i els 15° d'alcohol, segueix sent refrescant
gràcies a l'acidesa i mineralitat. Deliciós.

Decanter 19.5