

L'Estel 2020

Ecològic




D.O. TERRA ALTA



PREMIS



NOTA DE TAST

-  De color intens i viu, amb un nucli granatós i un ribet robí brillant.
-  Aromes a fruites negres i espècies amb un toc de mineralitat pedregosa.
-  En boca el vi té molt de cos, amb deliciosa fruita madura i tanins suaus. Les notes afruitades i torrades enriqueixen l'estructura i la complexitat natural de les vinyes velles. Una sensació plena i rodona.

VARIETATS

Garnatxa Negra 60%,
Carinyena 26% i Syrah 14%






VINYES

Els raïms provenen de diferents parcel·les de les finques familiars, totes cultivades de manera ecològica. Vinyes velles d'entre 30 i 60 anys amb rendiments molt baixos per tal d'aportar concentració i mineralitat al vi.

TIPUS DE SÒL

Panal (sòls d'arena fina i llims de color blanquinós d'origen desèrtic de fa 60 milions d'anys), i altres sòls argilosos amb contingut calcari.

CLIMATOLOGIA

-  Mediterrani amb influència continental: hiverns freds i estius calurosos amb moltes hores d'insolació.
-  Influència notòria de l'equilibri de 2 vents: el Garbí, una suau brisa marina que aporta humitat, i el Cerg, un vent fred i sec del nord-oest.
-  Pluviometria molt escassa: mitjana anual de 450mm.



ELABORACIÓ



Tots els raïms es cullen a mà en caixes de 20 kg respectant els temps de collita segons la varietat i el terreny. Abans d'entrar al celler es refreden els raïms a 4°C durant 24 hores. Després del desrapat (deixant un 25% de raïm sencer), el raïm s'encuba en dipòsits de diferents materials (inox, formigó i fusta) on es realitza una maceració prèvia i comença la fermentació de manera espontània amb el llevat autòcton. Després, part del vi (la GN) va a un fudre de 5.000 litres on fa una criança de 15 mesos, mentre la resta completa la FML i criança durant 24 mesos en botes de roure francès i austriac de 500 i 600 L.

MARIDATGE



Vi perfecte per a barbacoes i carns a la brasa de tot tipus.



15% Vol.



14 - 16°C

Sabies que...?

L'Estel fa honor als dos vents que bufen a la Terra Alta, el Cerg i el Garbí, vitals per a la nostra viticultura.

