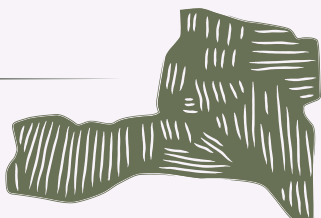


La Serra Negre 2019

Ecològic

D.O. TERRA ALTA




FINCA LA SERRA



Vinyes centenàries de la finca de La Serra, situada sobre un altiplà a més de 450m d'alçada s. n. m. on els 2 vents de la zona intervien d'una forma molt notòria aconseguint una correcta maduració i perfecte estat sanitari del raïm.

Molt poca densitat de vinya, menys de 1000 ceps/ha, i rendiments molt baixos (700 gr/cep), que li aporten al vi molta concentració i una marcada sensació de mineralitat.

NOTA DE TAST

-  Les vinyes velles de garnatxa i carinyena de la finca de la Serra, ens regalen un raïm poderós i concentrat per elaborar un vi intens.
-  En nas, carregat de fruites negres com la cirera madura, sobre una sensació balsàmica, refrescant, amb notes de cafè-toffee.
-  La boca és potència domada, conduïda per la frescor de la carinyena vella, amb records minerals. Elèctric i profund.

VARIETATS




Carinyena 80% i
Garnatxa Negra 20%



TIPUS DE SÒL

Sòls de diferents textures amb predomini 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 Cerd, un vent fred i sec del nord-oest.
-  Pluviometria molt escassa: mitjana anual de 450mm.



PREMIS



ELABORACIÓ



Verema manual en caixes petites de 18kg amb acurada selecció al camp. Un cop al celler, els raïms passen per una cambra de fred (3-5°C) durant unes 24 hores.

Al dia següent es fa una selecció dels millors grans per tal d'assegurar l'estat idoni del raïm amb un desrapat manual i posterior trepitjat. Fermentació espontània amb llevat autòcton en bótes obertes de 500L amb un 20% de raïm sencer. Fermentació malolàctica i criança de 18 mesos en 2 foudres de roure austríac de 600L.

Producció limitada de 1.643 ampolles.

MARIDATGE

Sugerim acompanyar-lo d'un ternasco al forn cuit a molt baixa temperatura.



14% Vol.



14 - 16°C



Sabies que...?

“La Serra és un homenatge al meu iaio, ja que la vinya i ell eren de la mateixa generació, van néixer a principis del sXX”, Núria Altés

