

[petites] estones



Varietats: 50% Garnatxa, 50% Samsó.

Terreny: Llicorella, argila i calcari.

Alcohol: 14,5%

Collita: 2013

Producció: 20.000 ampolles de 0,75 cl.

Verema i vinificació:

Verema manual i recol lecció en caixes de 20 kg. Després de passar per taula de selecció, va macerar i fermentar en dipòsits inoxidables durant 16 dies la garnatxa i 22 dies el samsó. Fermentació malolàctica en inoxidable.

Criat durant set mesos en bótes de roure francès i americà. Bótes de segon i tercer any. Estabilitzat en fred, i filtratge suau abans de l'embotellat.

Tast:

Vi negre de capa mitja, color cirera amb ribets grans. Bona formació de llàgrima, net i brillant. Olfactivament hi predominen els aromes primaris, on destaca la fruita vermella fresca. Maduixa, cirera i gerds, s'entremesclen amb un fons lleugerament especiat i torrefacte, molt suau, i lleugeres notes balsàmiques; eucaliptus i pebre blanc. En boca l'atac és suau, lleugerament afruitat, fresc. Bona acidesa i predomini de la fruita fresca, on la maduixa i el gerd destaca per sobre de la resta. Complexa i canviant, a mesura que el vi s'obre, les notes a pruna madura i vainilla comencen a agafar protagonisme. Post gust llarg, on ens retorna la percepció a fruita fresca.

Maridatges:

Basant-nos en la seva frescor, és ideal per maridar patés, formatges cremosos de llet crua, peixos greixosos i carns guisades (vedella, conill, pollastre...). L'aportació fresca del Petites Estones, equilibrarà les espècies, els làctics i les salses dels plats.

Gaudir del Petites Estones, és gaudir de petits - grans moments.

