

FINCA ELS CAMPS Negre 2014

És un vi d'una extraordinària personalitat per la seva profunditat, potència i amplitud.



Vinyes

Aquesta finca està situada a la Joncosa del Montmell, a 400 metres d'alçada. Els ceps estan en emparrats de 2 metres per a tenir més superfície foliar. Terreny calcari d'estructura franca, amb abundant presència de nòduls de carbonats que aporten caràcter, i a la vegada espongen i donen estructura al terra.

Varietats

Syrah
Carinyena

Elaboració

Verema manual, amb selecció del raïm. Derrapat i maceració de 14 dies. Maceració en fred prefermentativa (10°C) durant 2 dies. Fermentació a 25-28 °C, malolàctica parcial en barrica i criança de 12 mesos en roure francès nou i de 1 any. Filtrat molt lleugerament per respectar al màxim la personalitat del vi. Embotellat: juliol del 2016.

Nota de tast

Capa de color intensa, color cirera picota madura. En nas és molt fresc i afruitat. Destaquen les aromes de fruita confitada vermella i negra (gerds, pruna), acompanyades de fins tocs especiats provinents de la criança.

En boca, entrada fresca i contundent. Ampli i untuós, amb tanins molt amables fruit d'una bona maduració aportant golositat. Vi amb molta personalitat, equilibri i elegància.

Etiqueta

Hi hem dibuixat una guineu, que és un animal que trobem a les nostres muntanyes i que es caracteritza per un gran enginy i personalitat.