

FINCA ELS CAMPS Negre 2018

És un vi d'una extraordinària personalitat per la seva profunditat i elegància.



Vinyes

Aquesta finca de 9 hect. està situada a la Joncosa del Montmell, a 400 metres d'alçada.

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 – 50%

Sumoll – 30%

Carinyena – 20%

Rendiments de 1.000-3.000 kg/hect.

Elaboració

Verema manual, amb selecció del raïm.

Derrapat i maceració de 20 dies.

Fermentació a 25-28 °C, malolàctica parcial en bota i criança de 12 mesos en roure francès i d'1 a 3 anys de 300 l.

Filtrat molt lleugerament per respectar al màxim la personalitat del vi.

Embotellat: juliol del 2020.

Nota de tast

Capa de color intensa, color cirera picota. 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.