

VINYES NEGRES

Dalt del mont

2018



Varietats

Ull de llebre 30% (a 500 metres d'altitud)
Garnatxa negra 28% (a 500 metres d'altitud)
Syrah 20% (de Finca Els Camps, a 400 m, plantat el 2004)
Sumoll 16% (vinyes velles a 200-500 metres d'altitud)
Carinyena 10% (vinyes velles, de Finca Els Camps, a 400 m)

Elaboració

Verema manual i selecció manual a l'entrada del celler.
Fermentació controlada a 25°C.
Maceració durant 14 dies.
Criança: 12 mesos en botes de roure francès de 2-5 anys.
Embotellat: Juliol del 2020.

Nota de tast

Color vermell cirera madura. En nas surten amb força les aromes de fruita vermella madura (cirera) i fruites negres (prunes) acompanyat d'un fons de sotabosc i especiat. En boca entrada evolvent, tanins amables i gran estructura. Final llarg amb aromes especiades i de fruita madura que es combinen amb sensacions fresques de fruita vermella al retrogust.

Etiqueta

L'etiqueta simbolitza el paisatge vitícola de muntanya dels bonics racons del Baix Penedès, amb el paisatge humanitzat de vinyes, oliveres, garrofers i ametllers acompanyant una masia, una barraca i incomputables marges de Pedra Seca.