

B

Vespres Vinyes Velles 2016



Viticultura i Vinyes

Finques d'entre 50 i 70 anys dels municipis de Marçà, Falset i Capçanes. Sòls de composicions diverses, majoritàriament pedregosos, argilosos i calcaris. Cultiu ecològic. Tots els treballs es realitzen 100% manualment. Verema en caixes de 10 quilos.



Vinificació

Llevats indígenes i fermentació en dipòsits de ciment. Criança en *foudres* de 2.000 litres de capacitat per un període de 9 mesos.



Cupatge

70% Samsó (carinyena) i 30% Garnatxa negra.



Tast

Elegància, frescor i volum en boca. Color cirera picota amb ribet violaci. Nas contundent de fruita negra del bosc. Sensacions madures en un fons mineral. Notes balsàmiques que combinen la calidesa del sàndal més aromàtic. Postgust fresc i acidesa profunda. Un reflex fidel de l'anyada.

