

# Baldufa negra

**Vi negre. Collita 2015**

Producció 1250 amp.

## VARIETATS

**SYRAH 50%:** Raïm provinent de Masquefa d'una vinya d'11 anys amb Certificat Ecològic, plantat a la vessant sud sobre un sòl franc argilós on es deixa una capa herbada durant 9 mesos excepte a l'estiu.

**GARNATXA NEGRA 50%:** Raïm provinent de Torrelavit d'una vinya de més de 15 anys en conversió a ecològica amb orientació nord-est sobre un sòl argilós on es deixa una capa herbada parcial durant tot l'any.

## ELABORACIÓ

Collit manualment en petites caixes entre el 19 i el 24 de setembre del 2015. Premacerat del raïm en fred durant 48 hores, fermentat a temperatura controlada entre 22 i 24 °C i macerat durant dues setmanes. Estabilitzat en fred naturalment amb les baixes temperatures hivernals. Elaborat seguint criteris de producció ecològica. Embotellat en lluna minvant el 2 d'Abril del 2016.

## TAST

De color vermell violaci intens, amb aromes de fruites del bosc vermelles i balsàmiques. En boca és equilibrat, fresc amb els tanins madurs i estructurat. És un vi sense criança amb capacitat per aguantar fins el 2018.

## RECOMANACIONS CONSUM

Es recomana servir fresc entre 12 i 15°C. Ideal per gaudir-lo sol, com aperitiu o acompanyant tot tipus de plats: entrants, peixos de carn ferma, carn blanca i vermella.

## DADES ANALÍTIQUES

- Grau alcohòlic: 14,0% vol.
- Acidesa total (tartàric): 5,20 g/l
- Acètic: 0,53 g/l
- pH: 3,58
- Sulfurós Total: 49 mg/l

## FORMAT

75 cl (caixes de 6 ampolles).



Baldufa vins 