

Baldufa negra

Vi negre. Collita 2017

Producció 1.150 amp.

VARIETATS

SYRAH 60%: Raïm provinent de Masquefa d'una vinya de 13 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 40%: Raïm provinent de Marçà d'una vinya de més 15 anys amb Certificat Ecològic amb orientació sud sobre un sòl argilós on es deixa una capa herbada parcial durant tot l'any.

ELABORACIÓ

Collit manualment en petites caixes entre el 2 i el 13 de Setembre del 2017. 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 31 de Maig del 2018.

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 jove amb cos de criança.

El vi no ha estat clarificat ni filtrat, per aquest motiu es poden observar precipitats.

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: 14,5% vol.
- Acidesa total (tartàric): 5,20 g/l
- Acètic: 0,3 g/l
- pH: 3,6
- Sulfurós Total: 40 mg/l

FORMAT

75 cl (caixes de 6 ampolles).



Baldufa vins 