

Propòsit negre 2016

EMPORDÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

"Elegant, tranquil, llarg i complexe. Vinificat amb garnatxa negra, sirà i cabernet sauvignon. Les 3 envellides per separat en bota de roure francès Allier.

Un vi madur per beure amb calma"

Color: intens, capa alta, roig potent.

Nas: amb entrada tímida que agafa força en segons. Amb notes de fruita negra vainilla, xocolata negra, clau.

Boca: Elegant i fi, estructurat, rodó i complexe.

Producció: 2.532 ampolles.

Vinificació: les 3 varietats vinificades per separat. Derrapat i prefermentació en fred de 2 dies a baixa temperatura. Maceració / fermentació durant 10 dies en inox.

Les 3 varietats envellides en bota de roure francès Allier entre 8 i 12 mesos.

Grau alcohòlic (% Vol.): 13,40

Acidesa Total [g / l Tartàric]: 5,18

PH: 3,54

Sulfurós Total SO₂T [mg / l]: 40



Anyada 2016, poca producció

L'hivern va ser fred i sec. Les precipitacions no ens van acompanyar al llarg del any ja que les poques que va haver-hi es van concentrar a la primavera i l'estiu sent aquest un dels més secs dels últims anys, les noves plantacions de garnatxa van patir molt i gràcies a regs esporàdics van sobreviure un estiu dur.

Els penjolls van arribar a finals d'agost petits i alguns deshidratats, a causa de la forta temperatura les plantes van tancar estomes paralitzant la seva maduració.

Just al començar veremes i paradoxalment entra un front fred de 10 dies de baixada de temperatures i precipitacions fet que ralentitza la maduració final i fa augmentar el gra arribant a un bon equilibri de maduresa, les pells del raïm negre no trobaven el seu punt però amb paciència es va arribar al resultat d'uns vins amb un grau mig, una acidesa viva i un estat sanitari molt bo però amb una reducció de la producció aproximadament d'un 15% en relació als últims anys.