Intentem avançar per un camí que no té fi.

Viniric
CALONGE · EMPORDÀ

Sens Fi negre

EMPORDÀ
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

"Dos orígens, l'equilibri perfecte entre el temps i la terra."

Color: intens color granat amb amb irisacions negre.

Nas: Elegant i intens , aromes de fruita vermella en confitura, fusta aromàtica, torrats i espècies i tocs minerals.

Boca: Saborós i llaminer, amb agradables sensacions fruiteres, textura cremosa, notes de regalèssia, balsàmics amb uns tanins madurs i fins i un final expressiu amb records balsàmics.

Producció: 625 ampolles.

Varietats: Monastrell i garnatxa negra.

Procedència: Vinya d'en Comadran. Plantada el 1990..

Vinificació: Data de verema buscant la total maduració de pells i pinyols.
Selecció en vinya per obtenir grans 100% sans i punt òptim de maduresa. Derrapat i trepitjat suau
Fermentació de 15 dies aprox en temperatura controlada
1 mes de remuntats amb les seves lies.
Primera criança de 6 mesos en botes de roure francès de tercer any de 225 litres.
Selecció de les botes i després 6 mesos en bota de 500 litres nova de roure francès de torrat baix amb el cupatge fet.
12 mesos de criança en ampolla.

Grau alcohòlic (% Vol.): 14,00

Acidesa Total [g / l Tartàric]: 4,11

PH: 3,14

Sulfurós Total SO2T [mg / l]: 49

