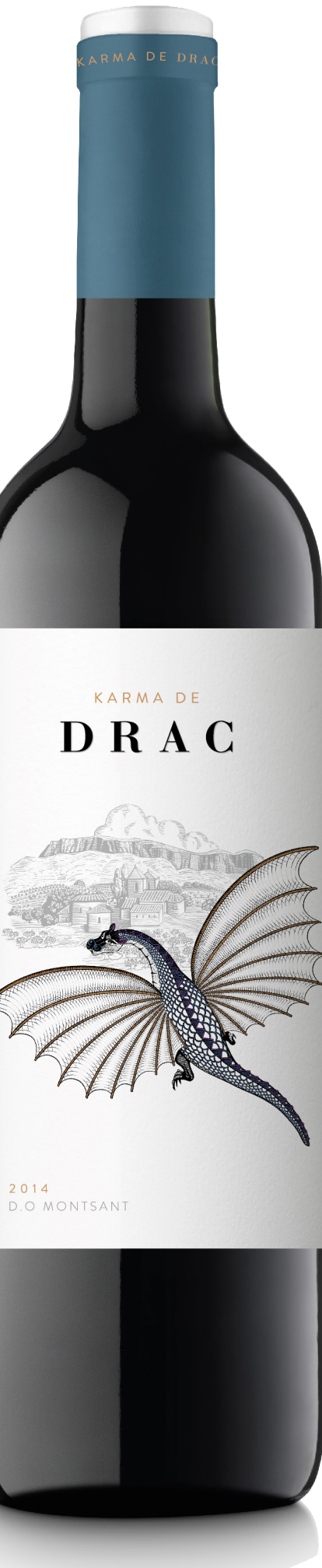


# KARMA DE DRAC NEGRE



2016

DO Montsant

<b>VARIETAT</b>	60% garnatxa negra i 40% de carinyena de vinyes velles.
<b>EDAT</b>	vinyes plantades en vas, de 25 a 60 anys.
<b>SÒL</b>	argilo-calcari amb sediments superficials de còdol.
<b>VINIFICACIÓ</b>	maceració de 6 dies. 2 remuntats diaris amb airejat important els primers 4 dies. Després 4 dies més de remuntat lleuger. Fermentació durant 12 dies a 24°C.
<b>CRIANÇA</b>	4/6 mesos en botes de roure francès i posterior criança en dipòsit de formigó amb les seves lies fines.
<b>ENÒLEG</b>	Joan Cucurella.
<b>PRODUCCIÓ</b>	15.000 ampolles de 75cl.
<b>SULFURÓS</b>	20 mg/l de llibre i 50 mg/l de total.

**CLIMA 2016** · Ha estat un any de verema molt sana. La collita s'ha avançat respecte a altres anys degut a les calors atípiques de finals de juny principis de juliol. Pel que fa a les varietats negres, el raïm s'ha pogut mantenir a la vinya per tal d'obtenir una bona maduració fenòlica. Gràcies a les pluges de principi de setembre, que van refrescar força l'ambient, van permetre que la verema de les varietats negres no s'avancés tant. Els vins resultants mostren molt bon equilibri. És un any on s'ha treballat amb menys maceració i temperatures més baixes, per a minimitzar l'extracció polifenòlica i mantenir fruita.

**VISTA** · vi de color vermell robí, amb rivets amb tons violacis.

**NAS** · en nas té una aroma molt intensa i elegant, que recorda els fruits vermells, amb notes de sotabosc, vainilla, lleugers torrats i eucaliptus.

**BOCA** · a la boca és agradable, amb tanins suaus i dolços. Té un post gust llarg i persistent, que fa que es desitgi un altre glop.

**MARIDATGE** · Ideal per acompanyar plats d'aviram i formatges suaus. Gran company dels plats casolans de la cuina catalana.