

# MÉS QUE PARAULES NEGRE



2017

DO Catalunya

<b>VARIETAT</b>	35% cabernet sauvignon, 35% garnatxa negra, 20% merlot, 10% sumoll.
<b>EDAT</b>	vinyes plantades a finals dels 90.
<b>SÒL</b>	argilo-calcari amb sediments superficials de còdols.
<b>VINIFICACIÓ</b>	pre-maceració a temperatura controlada entre 7 i 12 dies, fermentació espontània entre 22 i 26°C durant 2 setmanes i posterior fermentació malolàctica, en dipòsit d'acer inoxidable. El vi de premsa es separa..
<b>CRIANÇA</b>	8/10 mesos en botes de roure francès i americà (cada varietat per separat) i posterior repòs en ampolla al celler.
<b>ENÒLOGA</b>	Queralt Orriols.
<b>PRODUCCIÓ</b>	70.000 ampolles de 75cl i 1.000 màgnums de 150cl.
<b>SULFURÓS</b>	total 76 mg/l - lliure 26 mg/l.

**CLIMA 2017** · l'hivern va ser sec, però la primavera va portar algunes pluges que van permetre un bon desenvolupament de la massa foliar i una bona floració. Estiu sec que va comportar un lleuger retard en el quallat i verol d'algunes varietats. Així i tot, les maduracions han sigut molt bones, però les produccions menors de les habituals. S'han obtingut raïms d'excel·lent qualitat i estat sanitari, veremats en el seu punt òptim de maduració fenòlica.

**VISTA** · capa mitja alta i presenta un bonic color vermell cirera amb un brillant rivet granat. Llàgrima fina d'aspecte dens i de suau caiguda.

**NAS** · bona intensitat aromàtica, de madures fruites vermelles silvestres que deixen passar fragàncies florals i ens recorden la intensitat de la violeta. S'hi descobreixen els matisos de la criança, elegants torrats, subtils balsàmics mentolats i fins i tot algun toc de resina. A poc a poc, s'hi desvetlla la dolçor d'alguna espècie, que s'identifica amb canyelles, l'amargor del cacau i el perfum d'un tabac fresc.

**BOCA** · una entrada saborosa i rotunda, la fruita madura i uns torrats equilibrats envaeixen el paladar juntament amb matisos de riques i exòtiques espècies acompanyades d'uns complexos i resinosos balsàmics. Bons tanins, molt rodons i equilibrats, que aporten la seva nota lleugerament dolça; acidesa equilibrada. Final llarg i persistent, amb equilibrada presència de fruita i torrats.

**MARIDATGE** · bolets, caça, carns vermelles a la graella i rostides, embotits catalans, escudella, formatges curats, llegums estofats i xai rostit.