Sangre de Toro

ECOLÓGICO

ORGANIC WINE ORGANIC VINO ECOLÓGICO

Collita: 2019

DO: Catalunya

Varietats: Garnacha, syrah i merlot

Època de verema:
Garnacha: A partir del 2 de setembre
Syrah: A partir del 2 de setembre
Merlot: A partir del 6 de setembre

Elaboració:

Temps de maceració: 10 dies
Tipus de fermentació: En dipòsits d'acer inoxidable sota control de temperatura
Temps de fermentació: 7-14 dies
Temperatura de fermentació: 26ºC
Criança: El 45% de el vi ha envellit en roure francès (20% nou i 80% de segon ús) durant 4 mesos.

Dades tècniques:

Grau alcohòlic: 14,5% vol.
pH: 3,66
Acidesa total: 4,7 g/L (à. tartàric)
Sucres residuals: <0,5 g/L
Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfits

Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers:
5-8 anys

Formats disponibles:
75 cl

Nota de tast:
Color robí brillant i fosc. De gran intensitat afruitada (cireres negres) amb una nota singular d'escorça de taronja i un fons d'herbes mediterrànies (farigola). En boca és delicat, suau, amb un matís mineral característic del terrer.

Gastronomia:
Excel·lent amb receptes tradicionals de la gastronomia sueca, com l'estofat d'ant (älggryta) o les mandonguilles de carn (köttbullar). Serviu-lo a 14-15 ºC.

Història:
Des de la primera collita, el 1954, seleccionem acuradament les vinyes per elaborar un vi avui llegendari i de personalitat inimitable.

Meteorologia:
Any marcat per una verema més aviat tardana a causa de les condicions meteorològiques durant tot el cicle vegetatiu. La primavera va ser molt plujosa i fresca, i l'estiu més suau, amb deu dies de calor forta i un final de maduració més fresc del que és habitual. Bon estat sanitari del raïm. Una maduració lenta va afavorir el color i la concentració dels vins negres.