



ACUSP 2016

TIPUS

Negre
Pirineus. Pallars Jussà.

ELABORACIÓ

Verema manual amb petites caixes de 10 kg de raïm provinent exclusivament de la pròpia finca. El raïm és procedent de les nostres vinyes a la capçalera de la serralada on ens trobem situats a una alçada de 1.000 m. El vi ha estat fermentat en tancs d'inoxidable i cups de pedra del s.XII. El 100% del vi ha realitzat la fermentació malolàctica en bota de roure francès.

VARIETATS

Pinot Noir.

NÚMERO D'AMPOLLES

13.000 ampolles de 75 cl. i 50 magnums.

NOTA DE TAST

A LA VISTA

Color magrana madura.

AL NAS

Notes de mora fresca, amb matisos de cassís i lleugeres notes de cuir.

A LA BOCA

Entrada golosa.

POST GUST

Notes de cirera fresca.

COMENTARIS

Aquest vi no ha estat ni filtrat ni estabilitzat i per tant poden aparèixer precipitats.

El vi millorarà en ampolla.

Recomanem decantar.

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 13,5%

pH: 3,70

Acidesa total: 4,8