



Vi de panses Dolç 2016

NOTA DE TAST

Des del vessant òptic aquest vi es mostra amb una coloració rogenca i to ataronjat.

L'esquema aromàtic és ampli i matisat amb referències clares a la mel de mil flors, i de romaní, de flor d'ametller, matafaluga, ametlla torrada i nou de macadàmia.

A la boca una textura cremosa i una dolçor subtil donen una gran finor i un bon equilibri al producte amb la incorporació de caràcters gustatius de diferents fruits secs. La persistència és llarga i de gran franquesa.

Alcohol: 15 %

COMPOSICIÓ VARIETAL

Varietat	comp.
Garnatxa Roja	100%

VINYA

La vinya de Les corts es troba a la part oriental de municipi de Cantallops, al costat del camí dels Solers, en una zona d'aspres caracteritzats per uns terrenys rocallosos de granits i pissarres, de poca fondària i amb un contingut baix en matèria orgànica. La textura del sòl és franco-arenosa, amb un pH àcid i amb una proporció de calça activa pràcticament nul·la.

VEREMA

A principis de setembre es van seleccionar els millors raïms de Lledoner roig per elaborar el vi de panses, es van col·locar en caixes de 5 kg reixades, i amb l'ajuda de la tramuntana després de 50 dies el raïm fresc va esdevenir panses, perdent aproximadament la meitat del pes original.

VINIFICACIÓ

El mes de novembre es va procedir a premsar, com si es tractés de raïm fresc, aquestes panses obtenint un most molt concentrat en sucres, que va fermentar lentament durant mesos en dipòsit d'inox fins a obtenir de forma natural aquest particular vi tant especial.

Aquest vi procedeix d'un cupatge del vi resultant de l'anyada 2016 i 2018.

El rendiment final és del 23 % de vi en relació al raïm emprat per fer-lo.

CONTINGUT SUCRES

176 g/l

PRESENTACIÓ

Caixa de cartró de 3 ampolles. Ampolla bordalesa de 500 ml. Tap tipus bolet.

PRODUCCIÓ

3785 ampolles numerades

**www.vinyesdelsaspres.cat Requesens,7 -17708
Cantallops (Girona)**

Telf. 619 74 14 42