



## Negre dels Aspres Criança Negre 2012

### NOTA DE TAST

A la vista és de color roig intens i cobert. A nivell olfactivu l'expressió inicial ofereix notes d'herbes boscanes, coriandre i fruita vermella confitada. Els posteriors tocs aromàtics de llorer, canyella mòlta, pebres en gra, pissarra i cotna torrada apareixen de manera gairebé immediata, oferint una bona combinació entre aromes primàries i les aportades per la criança. La boca és càlida i viva, amb un conjunt molt ben equilibrat d'acidesa, cos, estructura tànnica i expressió gustativa. S'hi troben notes de confitura de cirera, arrop, cacau i prunes al brandi que es dilueixen lentament en una persistència generosa.

Alcohol: 15%

### COMPOSICIÓ VARIETAL

Varietat	Comp.	Vinya	Edat vinya
Carinyena	17%	Cofins	35 anys
Garnatxa	13%	Mallol	35 anys
Negra			
Cabernet	37%	Cap dels Clots	12 anys
Sauvignon			
Merlot	27%	Mallolet	10 anys
Syrah	7%	Mallolet	10 anys

### VINYES

Les vinyes del Mallol, Mallolet, Cofins i Cap dels Clots es troben a la part oriental del municipi de Cantallops, en una zona d'aspres caracteritzats per uns terrenys rocallosos granits i pisarres, de poca fondària i amb un contingut baix en matèria orgànica. La textura dels sòls és franco-arenosa, amb un pH àcid i amb una proporció de calç activa pràcticament nul·la.

### VEREMA

La Garnatxa es va veremar el dia 21 de setembre, el Merlot i el Syrah el 18 de Setembre, la Carinyena i el Cabernet el dia 5 d'octubre respectivament. Tota la collita es va realitzar a mà.

### VINIFICACIÓ

L'elaboració es va realitzar separatament per a cada varietat. Després de desrapar i aixafar els raïms, el període de fermentació i maceració pel·licular en dipòsits d'acer inoxidable es va perllongar 25 dies de mitjana.

La temperatura controlada de fermentació va ser de 24 ° C de mitjana.

El rendiment vi / raïm va ser del 50 %, sense comptar el vi de premsa que no es va aprofitar per a aquest cupatge.

Després del sagnat es va deixar en repós en tines d'inox fins el 16 d' abril de 2013 moment en que s' ompliren les 30 bótes de roure d' Allier. Aquest vi va reposar en fusta durant 14 mesos.

### **EMBOTELLAT**

20 de juny de 2014

### **PRESENTACIÓ**

Caixa de fusta o cartró de 6 ampolles. Ampolla bordalesa especial de 750 ml. Tap de suro extra de 49 mm.

### **PRODUCCIÓ**

8800 ampolles numerades

**[www.vinyesdelsaspres.cat](http://www.vinyesdelsaspres.cat) Requesens,7 -17708  
Cantallops (Girona)**

**Telf. 619 74 14 42**