



Negre dels Aspres Criança Negre 2020

NOTA DE TAST

A la vista és de color caoba intens i amb força capa.

A nivell olfactiu l'expressió inicial ofereix notes d'herbes boscanes, coriandre i fruita vermella confitada. En un segon cop de nas sobresurten tocs aromàtics de llorer, canyella, pebres i torrats, oferint una bona combinació entre aromes secundaris i les aportades per la criaça.

En boca és càlid i viu, 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.
Carinyena Negra	60 %
Lledoner Negre	40 %

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.

Després del sagnat es va deixar en repòs en tines d'inox fins a la primavera de 2021 i aquest vi de criaça que va reposar en 12 bótes de roure d'Allier durant 12 mesos.

PRESENTACIÓ

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



3522 ampolles numerades

www.vinyesdelsaspres.cat

Requesens, 7 | 17708 Cantallops (GIRONA)

T 619 74 14 42

