



2.11

“Samsó en terrer de sorra”

Varietats: 100% Samsó.

Sòls i Vinyes:

Vi elaborat amb els millors raïms de ceps vells de la Finca “Hort d’en Joan” plantada l’any 1909 en terrer sorrenc, situada en el terme municipal de Capmany (Alt Empordà) a uns 90 m de altitud respecte el nivell del mar amb orientació nord.

Viticultura:

Practiquem una viticultura tradicional amb el màxim respecte per la natura, fent tot el que calgui per a que els raïms expressin el caràcter e identitat de la nostra terra.

Verema i Elaboració:

Verema manual en caixes de 10 kg, realitzant una primera selecció dels primers raïms a la vinya i una segona gra a gra al celler. Premaceració en fred (2-4°C) seguida de fermentació controlada

a una temperatura de 26-28°C. En la seva elaboració es combinen les tècniques de remuntat i pigeage per extreure la gran personalitat d’aquesta varietat.

Maceració llarga i premsat respectuosament amb premsa vertical a molt baixa pressió. Envel·liment de 16 mesos en bótes de roure francès, amb remogut de lies i fermentació malolàctica que acabaran matisant amb harmonia la seva expressió aromàtica.

Embotellat sense clarificar ni filtrar. acabaran matisant amb harmonia la seva expressió aromàtica. Embotellat sense clarificar ni filtrar.

Graduació: 15,5 %vol.

pH: 3.7

Acidesa total: 5.3 g/l (a.t.t)

Sucres residuals: 0.4 g/l

Embotellat: 07/06/2013

Producció limitada:

2.000 ampolles (750 ml)



Nota de tast

Color cirera brillant.

Complexa i madura fragància de fruita negra, cireres amb licor, balsàmics i sota bosc, embolcallats per matisos terrosos que provenen del seu terrer sorrenc.

En boca percebem la seva intensitat i potència, però amb una textura i tanins sedosos que acaben amb un final llarg i fresc.

