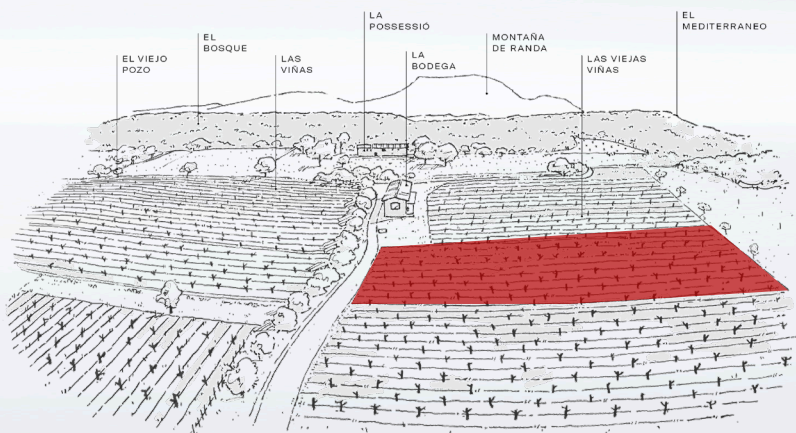


DE LA FINCA

- 2022 -

Selecció dels millors clons del raïm local Manto Negro, que ha estat la varietat més representativa a la finca durant el darrer segle.

Anyada: 2022
Varietats: Manto Negro 70% · Syrah 30%
Verema: Setembre 2022
Graduació: 14% vol
PH: 3,47



Elaboració

Raïm seleccionat a ma i fermentat a 27° durant 5 setmanes en depòsits de acer inoxidable. Fermentació malolàctica i criança en grans barriques de roure francès de segon i tercer.

Vista

Color granat amb capa mitjana.

Nas

Expressiu i net amb fruites negres (pruna), regalèssia, fruites seques, espècies, notes fumades i sotabosc.

Boca

Destaca la suavitat d'uns tanins perfectament integrats, amb una boca profunda i rodona.

Edició limitada d'ampolles.

MA
LLOR
CA
vi de la terra

