

SENTIMENTS

DOQ PRIORAT

2012



Les varietats de raïm Garnatxa, Samsó i Syrah plantades al municipi de Morera del Montsant (DO Montsant) són la base per l'elaboració del vi negre SENTIMENTS 2012.

Després d'una selecció de raïms i una criança de 12 mesos en bóta de roure americà i francès, tenim un vi potent, complex i elegant.

Regió: D.O.Q Priorat. **Subregió:** La Morera del Montsant.

Clima: mediterrani amb certa continentalitat. L'efecte de les muntanyes, que protegeixen parcialment de l'influència marítima, provoquen un contrast bastant acusat entre les temperatures diürnes i nocturnes en el moment de la maduració del raïm.

Sòl: licorella i argilo-calcaris.

Altitud de plantació de les vinyes: 400m.

Pluviometria: 505 l/m² de mitjana anual.

ELABORACIÓ DEL VI

Collita: verema manual en petites caixes de 25 kg el 15 d'octubre de 2012.

Premat del raïm i fermentació del most: un cop al celler, el raïm és derrapat i trepitjat. Posterior maceració en fred amb lleugera extracció seguida de maceració-fermentació. Seguidament el vi realitza la fermentació malolàctica i reposa en botes de roure americà i francès durant 12 mesos.

Cupatge: Garnatxa, Samsó i Syrah.

Tipus de bóta: de roure americà i francès, 50% de bóta nova i 50% de bóta de 2on any de 225L de capacitat.

Temps de criança: 12 mesos.

Producció: 998 ampolles de 750 mL.

TAST

Sentiments 2012 és un vi complex que presenta un color vermell intens amb tons rubí.

En nas és ric, intens i elegant, amb aromes a fruites negres i vermelles confitades, torrades i balsàmiques, amb lleugeres notes a tabac i a cuir. En boca és potent i estructurat amb concentració de fruita, espècies, torrats i a herbes aromàtiques. Un vi per gaudir amb paciència perquè vagi oferint tot el seu potencial. Recomanat per acompanyar carns blanques i vermelles, llegums i formatges curats.

Servir a una temperatura d'entre 14-16°C. Recomanem decantar-lo 30 minuts abans de servir-lo.

Ramon Canals

Propietari i Enòleg