

SENTIMENTS

DOQ PRIORAT



Les varietats de raïm Garnatxa i Samsó plantades al municipi de Poboleda (DOQ Priorat) són la base per l'elaboració del vi negre SENTIMENTS.

Després d'una selecció de raïms i una criança de 6 mesos en bóta de roure americà i francès, tenim un vi fresc, complex i equilibrat.

Regió: D.O.Q Priorat. **Subregió:** Poboleda.

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

Sòl: llicorella i argilo-calcari.

Altitud de plantació de les vinyes: 380m.

Pluviometria: 493 l/m² de mitjana anual.

ELABORACIÓ DEL VI

Collita: verema manual en petites caixes de 25 kg.

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 6 mesos.

Cupatge: Garnatxa i Samsó.

Tipus de bóta: Roure americà i francès, de 3 a 6 anys de 225L de capacitat.

Temps de criança: 6 mesos.

TAST

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

En nas és intens i elegant, amb aromes a fruites negres i vermelles confitades i lleugers torrats de la criança en bóta de roure.

En boca és estructurat amb concentració de fruita, espècies i torrats.

Recomanat per acompanyar embotits, pernil, carns blanques i vermelles, llegums i formatges curats. Per gaudir-lo per copes amb bona companyia.

Servir a una temperatura d'entre 14-16°C.

Ramon Canals

Propietari i Enòleg