

t'estimo infinít

NEGRE ECOLÒGIC



T'ESTIMO INFINIT és un vi negre elaborat amb la varietat Ull de Llebre i Syrah de vinyes **d'agricultura ecològica** de la nostra terra, el Penedès. El most ha macerat i fermentat en les pells durant un període de 2 setmanes. Posteriorment a la maceració post fermentativa, el vi ha estat 3 mesos en bóta de roure francès d'Allier. És un vi fresc amb aromes a fruits vermells i negres amb lleugeres notes especiades, agradable i llaminer

ZONA DE CULTIU DEL RAÏM: EL PENEDÈS

Regió: D.O. Penedès. **Subregió:** Penedès central (Ull de Llebre) i Penedès superior (Syrah).

Clima: mediterrani temperat.

Sòl: franc-argilós, amb bona permeabilitat i capacitat de retenció d'aigua.

Altitud de plantació de les vinyes: 180m (Ull de Llebre) i 380m (Syrah).

Pluviometria: 345 l/m² de mitjana anual.

ELABORACIÓ DEL VI

Collita: verema manual, a principis de setembre.

Elaboració: els raïms han estat trepitjats i el most ha macerat i fermentat amb les pells durant un període de 2 setmanes. Després de la maceració post fermentativa, el vi ha estat 3 mesos en bóta de roure francès d'Allier.

Cupatge: Ull de Llebre 80% i Syrah 20%.

Temperatura de fermentació: 22-23 °C.

TAST

El T'ESTIMO INFINIT Negre presenta un intens color vermell amb reflexes violetes. En nas és fresc i hi destaquen les aromes a fruits vermells i negres amb lleugeres notes especiades.

En boca és un vi estructurat, equilibrat, gustós i amb un post gust molt recomanat per acompanyar aperitius, barbacoes, arrossos i pastes amb carn, carns blanques, formatges i embotits. Adequat per gaudir-lo en qualsevol moment o per copes.

Servir a una temperatura de 15 a 16 °C.

És un vi ecològic i vegà.



Ramon Canals

Propietari i Enòleg