

L'Apical ParaRoques



NEGRE 2017



DO: Penedès

Varietats: Sumoll de gra petit, Llorenç del Penedès, Tarragona. Agricultura ecològica no certificada

Grau alcohòlic: 12% vol.

Verema: Manual

Vinificació: Un 20% del raïm, amb rapa inclosa, realitza maceració carbònica en el propi dipòsit. Maceració de les pells amb el most durant un dia en fase pre-fermentativa, i tres dies en fase fermentativa i premsat de les pells. Fermentació del most procedent de sumoll de gra petit en perfecte estat sanitari i punt de maduració. Control de la temperatura constant a 25°C, per poder respectar en perfecte estat les propietats varietals del sumoll.

Criança: 50% del vi realitza pas per bóta de roure francès durant 3 mesos.

Embotellat: Març de 2018.

Producció: Producció limitada de 1331 ampolles.

Nota de tast: Vi negre de color cirera, amb reflexes violacis, amb bona formació de llàgrima. Bona intensitat aromàtica marcada per un predomini de fruita negra i cítrica com gerds, figues, magrana o aranja, amb un atractiu toc floral de violetes, i tímides notes balsàmiques i especiades. Entrada fresca y afruitada; en boca, gaudim d'una fruita vermella madura marcada per una fresca, vibrant i cítrica acidesa, que ens aporta molta frescor i nervi. Bona petjada de taní madur en boca, però a la vegada molt viu. Post gust llarg, balsàmic i secant.

Temperatura de servei : aconsellem degustar-lo a una temperatura entre 14 i 16°C; a aquesta temperatura, ens permetrà apreciar totes les característiques aromàtiques derivades de la criança i de la pròpia varietat

Maridatge: L'Apical ParaRoques Negre 2017, és un vi de caràcter, rusticitat, acidesa i molta vivacitat. Aquest perfil, esdevé molt apte per acompanyar tot tipus de curats, embotits, i carns estofades. Formatges de pasta tova, i formatges valents tipus blaus, són també una bona parella de ball per aquest vi. La refrescant acidesa, acompanyada pels aromes balsàmics i especiats, ajuden a netejar el paladar i mantenir una boca fresca durant tot l'àpat.

Impressió final dels elaboradors: gran reflex de l'actitud i passió de dos joves elaboradors vers una varietat, el sumoll; un territori, el Penedès; un clima, el mediterrani. La nostra fita, la vostra satisfacció.