

L'Apical ParaRoques



TINTO 2017



DO: Penedès

Varietades: Sumoll de grano pequeño, Llorenç del Penedès, Tarragona. Agricultura ecológica no certificada

Grado alcohólico: 12% vol.

Vendimia: Manual

Vinificación: Un 20% de la uva, con rapa incluida, realiza maceración carbónica en el propio depósito. Maceración de las pieles con el mosto durante un día en fase pre-fermentativa, y tres días en fase fermentativa y prensado de las pieles. Fermentación del mosto procedente de sumoll de grano pequeño en perfecto estado sanitario y punto de maduración. Control de la temperatura constante a 25°C, para poder respetar en perfecto estado las propiedades varietales del sumoll.

Crianza: 50% del vino realiza paso por barricas de roble francés durante 3 meses.

Embotellado: Marzo de 2018.

Producción: Producción limitada de 1331 botellas.

Nota de cata: Vino negro de color cereza, con reflejos violáceos, con buena formación de lágrima. Buena intensidad aromática marcada por un predominio de fruta negra y cítrica como frambuesas, higos, granada o pomelo, con un atractivo toque floral de violetas, y tímidas notas balsámicas y especiadas. Entrada fresca y afrutada; en boca, disfrutamos de una fruta roja madura marcada por una fresca, vibrante y cítrica acidez, que nos aporta mucha frescor y nervio. Buena presencia de tanino maduro en boca, pero a la vez muy vivo. Postgusto largo, balsámico y secante.

Temperatura de servicio : aconsejamos degustar a una temperatura entre 14 y 16°C; a esta temperatura, ens permitirá apreciar todas las características aromáticas derivadas de la crianza y de la propia variedad.

Maridaje: L'Apical ParaRoques Negro 2017, es un vino de carácter, rusticidad, acidez y mucha vivacidad. Este perfil, lo convierte en un vino muy apto para acompañar todo tipo de encurtidos, embutidos, y carnes estofadas. Quesos de pasta blanda, y quesos valientes tipo azules, son también una buena pareja de baile para este vino. La refrescante acidez, acompañada por aromas balsámicos y especiados, ayudan a limpiar el paladar y mantener una boca fresca durante toda una comida.

Impresión final de los elaboradores: gran reflejo de la actitud y pasión de dos jóvenes elaboradores por una variedad, el sumoll; un territorio, el Penedès; un clima, el mediterráneo. Nuestro reto, vuestra satisfacción.