

L'Apical Para-Roques



NEGRE

Zona: Penedès

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

Verema: Manual.

Vinificació: Entrada de raïm sencer, amb rapa inclosa. Fermentació amb llevats autòctons del propi raïm, mantenint part dels grans de raïm sencers per obtenir un vi més fresc i afruitat. Intentem domesticar el caràcter salvatge del Sumoll, sense perdre el seu ADN. 12 dies de contacte amb 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: Gener.

Producció: Producció limitada de 1100 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, llorer, 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, 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.

