



Estel d'Argent

Vi, cava, il·lusió.

VI NEGRE TRADICIONAL · ESTEL D'ARGENT



Raïm

És un vi jove, amb cos i estructura que pot evolucionar bé en ampolla en els propers anys.

L'elaborem amb cabernet sauvignon perquè és una varietat idònia per al nostre vi negre jove pensat per poder fer una llarga criança en ampolla.

El cabernet sauvignon és una varietat forana que des del punt de vista agronòmic s'ha adaptat molt bé al nostre clima i entorn.

Elaboració del vi

Veremem el raïm en el moment òptim de maduració buscant l'equilibri entre el grau i l'acidesa total, però sempre tenint en compte el color i la maduresa de les pells; per tant, anem fent tastos de raïm a la vinya per veure'n bé l'estat de maduresa i decidir quan es pot veremar.

La verema és manual i de matinada per aconseguir un most de qualitat.

Realitzem el desrapat del raïm per separar el gra de la rapa.

Maceració del most amb les pells del raïm fins a iniciar-se la fermentació alcohòlica en dipòsits d'acer inoxidable a 25 °C de temperatura durant 10 dies aproximadament per mantenir les aromes varietals.

Finalitzada la fermentació alcohòlica procedim al trasbals del vi a un altre dipòsit on realitzarà la fermentació malolàctica per obtenir un vi més suau.

Embotellat

L'embotellem el vi quan està equilibrat organolèpticament i és físicament estable.

Dades tècniques

Alcohol: 12,5 % vol.
Acidesa total: 3,5 g/l
Sulfurós total: 85 mg/l
Sucres: 2,5 g/l
pH: 3,49

Nota de tast

ASPECTE:

Color vermell cirera picota amb tons morats.

NAS:

Aromes intenses de fruita vermella, cireres madures, mores. Fons de notes especiades, pebre, canyella.

PALADAR:

En boca és suau i elegant, té una bona persistència amb un postgust afruitat on apareixen notes de regalèssia.