

	LA PELL NEGRE		VI DE PARCEL·LA	
	2020	Vi negre amb criança en botti	Les Pedrisses (Ivars de Noguera)	1.268 ampolles



TERROIR I VINYA



Situada entre dues muntanyes de guix, la Serra Llarga i Les Pedrisses, a Ivars de Noguera. Cultivada sobre sòls d'origen al·luvial, amb petites pedres calcàries i textura franca. Vinya plantada l'any 1935 en vas, amb peu d'empelt Rupestris de Lot i plantació en tresbol, amb orientació Est-Oest.

Cultiu Biodinàmic.

VARIETATS (4)

3 de Negres: Monastrell, Sumoll negre, Trobat negre.
1 de rosada: Isaga

ELABORACIÓ

Fermentació semi-carbònica en dipòsits de 700 litres amb llevats autòctons i un mes de maceració amb les pells. Posterior fermentació malolàctica amb bacteris salvatges en bottis de 700 L de roure d'Eslavònia, amb criança durant 9 mesos.

TAST (30/11/22)

Aromes de mescla de fruits silvestres del bosc com nabius, móres i gerds, amb una nota molt cremosa. Després apareixen notes especiades i de fum típiques de la trobat negre, juntament amb flors blaves. Finalment, magrana i notes balsàmiques fresques.

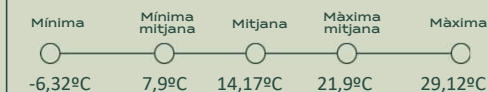
CONDICIONS ANYADA

Les Pedrisses

Temperatura el 2020



Temperatura Mitjana darrers 8 anys



Pluviometria el 2020



Pluviometria darrers 8 anys



MARIDATGE

Ideal per a embotits i formatges. Xai o porc a la brasa. Pasta o arrossos cremosos amb caça, carns suaus o ous amb tòfona.



Embotit



Formatge



Ous



Pasta cremosa

 LAGRAVERA	LA PELL NEGRE		VI DE PARCEL·LA	
	2020	Vi negre amb criança en boti	Les Pedrisses (Ivars de Noguera)	1.268 ampolles



NOTES DE TAST

	1	2	3	4	5	Observacions
Color	☐	☐	☐	☐	☐	
Aroma	☐	☐	☐	☐	☐	
Boca	☐	☐	☐	☐	☐	
Harmonia	☐	☐	☐	☐	☐	
Data:						