

Panicort - negre criança



Denominació d'Origen Terra Alta

Ubicació: al municipi de Batea, a 379 m per sobre del nivell del mar.

Varietats: 80% Carinyena i 20% Garnatxa negra

Vi jove, ecològic i vegà

Verema

Després d'un acurat control de maduració es seleccionen les millors vinyes i, en el seu moment òptim, a mitjans d'octubre, es cull el raïm en les millors condicions per a la posterior elaboració del vi.

Elaboració

Fermentació a temperatura controlada a 22-25°C, al voltant de dos setmanes i posterior maceració d'una setmana aproximadament. Posterior envelliment de 12 meses en barriques de roure francès de 300 Litres.

Nota de tast

Visual: Color cirera grana, brillant i de capa profunda.

Olfactiu: En nas trobem aromes dolces, de fruita madura roja, destaquen notes balsàmiques, especiades i de sotabosc mediterrani

Gustatiu: Entrada neta i fresca, destaca la vivacitat que ens aporta la carinyena, perfectament equilibrada amb la seva maduresa. Respon a les previsions que ens aporta en nas. Llarg i voluptuós.