



ARKETIPO

NEGRE 2018

NOTA DE TAST

Disc rubí profund i nítid. Nas expressiu que mostra fruites acidulades, espècies orientales (canyella, clau, regalèssia...) i notes fumades nobles. La boca és fresca i viva, amb tanins ben integrats, fruita madura i un final suau.

ELABORACIÓ

Recollida a mà en caixes de 10 kg. Una part fermenta en lagars de ciment i un altre en dipòsits d'inòx, amb el raïm parcialment derrapat i els seus llevats autòctons. Posteriorment es premsa suaument. La malolàctica s'acaba en bótes de 500 litres per una major integració de la fusta. Criança sobre les seves lies fines amb suaus batonnages. Sense filtració.

GARNATXA 50% MERLOT 35% SYRAH 15%
GRAU 13.5% / ACIDESA 3,7 G/L ATS / 2 S02 lliure (g/Hl)
1620 ampolles

SOTA ELS ÀNGELS
★