

CELLER FRISACH

L'abrunet de Frisach Negre

ORIGEN: Terra Alta D.O. - Corbera d'Ebre

VARIETAT: Garnatxa Negra & Carinyena

CRIANÇA: Ciment

LOCALITZACIÓ: Finca Creveta i Vall de Canelles

TERRER: Argilo-calcàri

CAPACITAT: 750ml

GRAU: 13,5% vol.

CULTIU: Agricultura Ecològica // Organic Wines

ELABORACIÓ:

Els nostres avantpassats realitzaven el cupatge dels seus vins a les vinyes, és a dir, tenien barrejades a les seves plantacions les dues varietats : uns ceps de Carinyena i els altres de Garnatxa Negra, el que es coneix com a cupatge a les vinyes.

Amb aquest vi volem recuperar aquesta forma d'elaborar els vins però per aconseguir la millor maduració, treballem amb dues finques que es troben situades dintre l'orografia tan variable de la nostra comarca. Al treballar amb dos varietats situades a dos llocs diferents aconseguim la millor maduració del raïm i podem treballar amb la fruita amb la millor maduració.

NOTA DE CATA:

Color picota granatós amb rivet violaci que mostra la seva joventut. Al nas és molt especiat inicialment, notes florals, làctics i fruita madura, arrodonida amb records minerals.

En boca té bon atac, fresc, notes llamineres equilibrades per una bona acidesa, sensació de fruita fresca, lleuger en el pas i amb un final de mitjana longitud després del qual tornen les sensacions minerals.

Un vi ampli, fresc i dels que no cansen.

FRISACH

