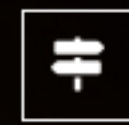


Violetes de Fang 2018

L'anyada 2018 mostra una visió plaent i autèntica de la varietat.



Zona Geogràfica

D.O. Montsant



Collita

2018



Producció

1200 Ampolles

DADES DE LA FINCA

Varietat

Samsó

Municipio

Marçà

Alçada

300 m

Edat Vinya

80 anys



Superfície

0,8 Hectàrees

Orientació

NW

Sis. Conducció

Vas

Viticultura

Orgànica

MPRIMIR O DESCARREGAR LA FITXA DEL VI

COMPRAR

Grau alcohòlic

13%

Acidesa total tartàrica

5,4 g/l

Acidesa Volàtil

PH

3,25

Sucre residual

SO2 total

VEREMA

La verema es va fer la segona setmana de setembre, buscant la maduresa òptima per aconseguir que el Samsó s'expressi des de l'inici.

El clima d'aquesta finca és de sol de migdia i tarda. Amb un terra sorrenc, argiles de pedres (cantos rodats). Finca situada al marge del mediterrani fet que provoca vins de gran estructura i amb una acidesa notable.

ELABORACIÓ

12 mesos en bota francesa de 225 litres. Al embotellar-lo, té una mínima aportació de SO2.

L'anyada 2018 mostra una visió plaent i autèntica de la varietat.

Tanins vibrants i fruitositat.

Es mostra profund amb percepció del terroir.

CATA

La seva entrada a la boca és amable i dóna pas a les sensacions més aèries del vi.

Apareixen records de les brises marines que refresquen els capvespres però respectant tot el caràcter que ens ofereixen les carinyenes velles.