

MASIA SERRA

Gneis 2015

Negre envellit

Varietats: 65% Merlot i 35% Cabernet Sauvignon
Envelliment: 14 mesos en bótes de roure francès Allier
Grau alcohòlic: 15%vol.
Volum: 75 cl. / 150 cl.
Presentació: Caixa fusta 6 ampolles / Caixa fusta Màgnum
D.O.: Empordà
Edat de la vinya: Merlot i Cabernet Sauvignon any 1990, i Garnatxa Negra any 1961
Producció de la vinya: 30,00 hl / ha
Producció en ampolles: 2.845 ampolles de 75 cl. i 150 màgnums de 150 cl.

El nom de Gneis indica que els raïms que l' originen han estat nodrits per una terra eminentment granítica, de composició gnèissica. Roca composta fonamentalment de feldespat, quars i mica.



Elaboració: Ha estat elaborat a partir de raïms de les varietats Merlot i Cabernet Sauvignon, veremades i seleccionades a mà en el moment òptim de la seva maduresa. Per a la vinificació, a temperatura controlada de 24- 26°C, s'han emprat tècniques clàssiques (llarga maceració, "délestage", remuntades...), per tal d'obtenir els continguts justos en polifenols i polisacàrids, elements que estructuren el vi. Envellit durant 14 mesos en bótes de roure francès Allier, de torrat lleuger, amb un màxim de quatre vins per bóta.

Nota de tast: Color cirera molt intens. Aromes, de fruits vermells i negres, combinats amb una gran mineralitat, aroma a punta de llapis. En boca, regalèssia; és fort, contundent, valent, dens, fibrós i sabrós. Original caràcter i molt mediterrani.