

TERRA DE CAL NIUÉ

SUMOLL

Producte: Vi negre jove
Denominació d'Origen: Sense DO
Varietat: 100% Sumoll Negra
Anyada: 2025
Sulfits: Conté sulfits
Producció: 4200 ampolles

Vinya: plantada l'any 2022
Sòl: calcari - argilós

Anàlisi:

Grau alcohòlic:	11,3 % vol.
Sucres residual:	<0.5 g/L
Acidesa total:	5.8 g/L àcid tartàric

Elaboració

Verema manual en caixes de 15 kg. Maceració prefermentativa en fred durant unes hores. Una part desrapat i trepitjat suau i una part de rapa a dipòsit. Fermentació alcohòlica espontània en paral·lel amb els llevats propis del raïm. Remuntats mínims, 10 dies de maceració i premsat. Repòs posterior en dipòsit d'acer inoxidable. Estabilització natural i filtrat suau abans d'embotellar.

Nota de tast

Color robí amb capa mitja. Destaca en nas, la seva intensitat d'aromes fresques de fruita vermella, destacant la maduixa i subtils notes florals, amb un rerefons balsàmic. En boca, entrada refrescant i molt bona acidesa estant ben integrada amb els tanins. Final rodó, lleugerament golós de pas àgil i persistent en boca.

Maridatge

És un vi particularment versàtil amb aperitius, formatges i tapes mediterrànies. Carn blanca i arrossos. Temperatura de servei: 15-17°.

