



JORDI MIRÓ GARNATXA NEGRA/SYRAH



Celler: JORDI MIRÓ

Marca del vi: JORDI MIRÓ GARNATXA
NEGRA/SYRAH

Collita: 2017

Àrea: D.O. Terra Alta

Producció: 5886 ampolles de 750 ml
100 ampolles de 1.5 L

Tipus de vi: negre jove

Varietats de raïm: 50% Garnatxa negra,
50% Syrah

Collita: manual, en caixes de 15 kg.

Control de maduració: cata i analític
(control de pes, % vol. probable i acidesa)

Entrada al celler: raïm sencer, de les
caixes al dipòsit

Elaboració: aquest vi s'elabora en tres
"temps", buscant una bona frutositat i
lleugeresa.

→ **NAS**, els raïms s'introdueixen al dipòsit,
Garnatxa negra i Syrah, durant uns 15 dies a
baixa temperatura, iniciant una fermentació
de raïm sencer

→ **COLOR**, es despalillen els raïms passant a
un altre dipòsit les pells i el most durant 24h

→ **BOCA**, es premsa suaument cap a un altre
dipòsit on es realitza la fermentació
alcohòlica **SENSE PELLIS**. Fermentació
malolàctica en dipòsit.

Clarificat i filtrat lleugerament, es poden
formar pòsits.

Concepte: una reinterpretació de la
maceració carbònica, adaptant el sistema per
a obtenir un vi amb molta fruita, fresc i
lleuger, "sense cos", llaminer, com un vi
negre amb estil de blanc.

RECOMANEM TASTAR-LO A 10°C

APTE PER A VEGANS . BAIX CONTINGUT EN SULFITS

