

• EL CLAUSTRE NEGRE 2021

DADES GENERALS



Anyada:
2021

Producció:
765 ampolles.

Varietat:
100%Merlot.

Grau:
14,5%

Verema:
Collita manual en
caixes de 15kg.
Data verema:
19/09/2021

Vinyes:
Torrent Ribalta
(Solsona)

Vinificació:

Selecció del millor merlot de les nostres finques. Seleccionant curosament a la vinya els millors raïms que destinarem a una de les nostres referències més preuades. Baixem la temperatura de la verema durant 24 hores en cambra de fred a 4°C. Posteriorment es procedeix a l'entrada del raïm cap a la tina de fermentació on es realitza una maceració molt completa inclosa una part post-fermentativa. En el procés de premsat es descarta la part de premsa que anirà cap a altres vins, i ens quedem només amb la part de vi flor, la de millor qualitat, que descansarà posteriorment a la sala de criança.

Criança:

12 mesos en dues botes noves de roure francès de 300 litres de capacitat. Posterior guarda en ampolla fins assolir un punt òptim de consum.

Data embotellat:

13 de juny de 2023

Aspecte visual:

Color grana de molt alta intensitat. Opacitat alta. Llàgrimes lentes i persistents.

Aspecte olfatiu:

La merlot ens dona notes de fruita molt madura, mores i nabius. La bóta de roure francès nova, molt present, ens aporta en primer pla tabac (puro), cacau. Aromes d'intensitat molt elevada.

Aspecte gustatiu:

Entrada potent amb pas sedós i amable. Tanins rodons. Final agradable i persistent amb un llarg post gust.

Maridatge:

Vi altament gastronòmic. Apte per a l'acompanyament de plats guisats, carns vermelles i carns de caça.

Temperatura de servei:

15-18°C

DADES ANALÍTIQUES

Acidesa total tartàrica:
4,54 g/l

Acidesa volàtil:
0,48 g/l

Polifenols:
54,54

Sucre residual:
0,20 g/l

Sulfurós total:
43 mg/l

Ph:
3,60



www.cellerdelmiracle.cat
info@cellerdelmiracle.cat
623 228 803