

Lo Negre



Vinificación

Esta añada ha sido excelente; la maduración de las variedades ha sido lenta permitiendo obtener taninos muy suaves, una gran frescura e intensidad de fruta en nariz.

La fermentación se realizó junto con los hollejos en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 25° C.

Finalizada la fermentación alcohólica, unos 10 días después, el vino se trasegó a otros depósitos para realizar la fermentación maloláctica. Terminada, se procedió a realizar la mezcla final.

Viticultura

La primavera en Raimat fue más fría y húmeda de lo habitual, y ello supuso un retraso en el ciclo de la vid y nos forzó a controlar más las viñas para evitar posibles enfermedades. Por otra parte, el verano fue caluroso y seco, como siempre. Esto propició una maduración progresiva y óptima. La tregua de calor y lluvias durante el mes de agosto propiciaron una lenta maduración de las uvas tintas, que lograron alcanzar una maduración fenólica magnífica.

Características sensoriales

Rojo picota de intensidad media. Aromas intensos a fruta roja madura como la cereza y fruta negra, predominando notas de ciruelas y arándanos sobre un fondo especiado. En boca es un vino equilibrado y redondo. Presenta un tanino pulido y largo final destacando de nuevo las notas de fruta que apreciamos en nariz.

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
D.O. Costers del Segre

VARIEDADES:
Cabernet Sauvignon, Tempranillo.

ANÁLISIS:
Grado alcohólico: 14%
Contiene sulfitos

AÑADA:
2018