



VILA CLOSA

NEGRE



LOCALITZACIÓ

País: Espanya

Denominació d'origen: Terra Alta

Centre d'elaboració: Batea



VARIETATS

Garnatxa negra 100%



VINIFICACIÓ

Fermentació a temperatura controlada



CRIANÇA

3 mesos en bota de roure

FITXA DE TAST



DESCRIPCIÓ

El nostre poble de Batea encara conserva restes de la muralla que l'envoltava. "Vila Closa", poble encerclat, té un símil en aquest vi rodó sense puntes. Les finques estan seleccionades, dins el terreny "panal" exclusiu de la nostra zona, molt calcari i que drena fàcilment l'aigua. L'edat d'aquestes vinyes és d'entre 15 i 30 anys. Vi conreat en forma de vas, de manera que tots els treballs que s'hi efectuen es fan de forma artesanal.

La fermentació del vi es fa a temperatura controlada, i la posterior maduració, de dos o tres mesos, en botes de roure.



TAST

Dens color violaci, brillant i fluid en copa, mostra un ampli ventall aromàtic caracteritzat per aromes de fruites del bosc amb tocs de farigola. En boca, ofereix un llarg recorregut elegant, mineral, amb fruites del bosc, tocs balsàmics i notes de cacau. Tanins suaus, frescos i agradables. Llarg en postgust. Un vi per gaudir.



RECONeixEMENTS

2018 Medalla or Concours Grenaches du Monde