



S'ÀMFORA MUDÈFER NEGRE · MAR 2017

ELABORACIÓ



LOCALIZACIÓ

País: Espanya
Denominació d'origen: Terra Alta
Centre d'elaboració: Batea



VARIETATS

Carinyena 75% i garnatxa peluda 25%
Verema setembre 2017
Agricultura sostenible



VINIFICACIÓ

Maceració pel·licular
Viticultura sostenible



CRIANÇA

De 8 a 10 mesos en barrica de roure francès i americà, 12 mesos en àmfora, dels quals 6, submergides sota la mar.
Producció limitada de 400 àmfors.

FITXA DE TAST



DESCRIPCIÓ

Mudèfer és un vi que prové de les vinyes més velles del celler. Situada en valls molt particulars, envoltades de boscos i entre 400 i 550 m d'altitud, on la pluviometria anual no supera els 400 l/m². Aquestes vinyes estan cultivades en terrasses naturals amb sòl de terra "panal", que són sòls forts, profunds, calcaris i permeables.



TAST

El vi té una superfície brillant i nítida d'un color vermell robí. És recomana decantar-les o tenir-lo un hora obert abans de consumir, perquè pugui expressar la seva màxima intensitat aromàtica.

Té una gran varietat de matisos delicats, tocs de fruits torrats i fumats, per la criança en roure francès, sobre un fons de fruita vermella molt madura gairebé confitada i aportada per la criança en roure americà. En boca, és ampli i generós, i s'expandeix en tota la cavitat bucal sense dificultat i transmet sensació d'un vi vellutat. Malgrat la seva profunditat, té una frescor trobada en nas amb fruits vermells, un factor determinant, ja que ens equilibra l'elevada graduació.