



S'ÀMFORA MUDÈFER NEGRO · MAR 2017

ELABORACIÓN



LOCALIZACIÓN

País: España

Denominación de origen: Terra Alta

Centro de elaboración: Batea



VARIETADES

Cariñena 75% y garnacha peluda 25%

Vendimia septiembre 2017

Agricultura sostenible



VINIFICACIÓN

Maceración pelicular

Viticultura sostenible



CRIANZA

De 8 a 10 meses en bodega de roble francés y americano, 12 meses en ánfora, de los cuales 6, sumergidas bajo el mar.

Producción limitada de 400 ánforas

FICHA DE CATA



DESCRIPCIÓN

Mudèfer es un vino que proviene de las viñas más viejas de la bodega. Situadas en valles muy particulares, rodeados de bosques y entre 400 y 550 m de altitud, donde la pluviometría anual no supera los 400 l/m². Estas viñas están cultivadas en terrazas naturales con suelo de tierra "panal", que son suelos fuertes, profundos, calcáreos y permeables.



CATA

El vino tiene una superficie brillante y nítida de un color rojo rubí. Se recomienda decantarlos o tenerlo una hora abierto antes de consumir, para que pueda expresar su máxima intensidad aromática.

Tiene una gran variedad de matices delicados, toques de frutos tostados y ahumados, por la crianza en roble francés, sobre un fondo de fruta roja muy madura casi confitada y aportada por la crianza en roble americano. En boca, es amplio y generoso, y se expande en toda la cavidad bucal sin dificultad y transmite sensación de un vino aterciopelado. A pesar de su profundidad, tiene una frescura encontrada en nariz con frutos rojos, un factor determinante, puesto que nos equilibra la elevada graduación.