



## S'ÀMFORA MUDÈFER NEGRE · MAR 2017

### ELABORACIÓ



#### LOCALITZACIÓ

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.