

CELLER

LABOTERA



MUDÈFER



LOCALITZACIÓ

País: Espanya

Denominació d'origen: Terra Alta

Centre d'elaboració: Batea



VARIETATS

75% carinyena i 25% garnatxa negra



VINIFICACIÓ

Fermentació a temperatura controlada



CRIANÇA

De 8 a 10 mesos en bota francesa i americana

FITXA DE TAST



DESCRIPCIÓ

Mudèfer és un vi que prové de les vinyes més velles del celler. Situades 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 i, per tant, gairebé no cal fer tractaments fitosanitaris. 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 mitja 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.



RECONeixEMENTS

- 2022 Medalla plata al concurs mundial de vins decanter
- 2019 Medalla or+90 Gilbert Gaillard
- 2018 Medalla or Gilbert Gaillard
- 2016 Medalla or Gilbert Gaillard
- 2015 Medalla plata Concours Mondial de Bruxelles

