

Descripció

Hugo 2014 neix de la voluntat de fer un homenatge a les millors vinyes velles de Garnatxa Negra que hem vist mai i que tenim l'honor i la responsabilitat de conrear.

Varietats: 100% Garnatxa Negra.

Verema: Manual en caixes de 16kg a l'octubre.

Vinificació: Fermentació a temperatura controlada i maceració del raïm durant 30 dies, ajudant la extracció de tanins amb "pigeages" suaus.

Criança: envelliment de les dues varietats per separat en barriques de roure francès durant 12 mesos i dos anys de criança en ampolla.

Climatologia del 2014: L'inici de la verema va començar amb unes condicions òptimes de qualitat i quantitat. No obstant, degut a l'elevada pluviometria dels mesos de setembre i octubre, vàrem haver de veremar ràpidament per evitar malalties a la vinya.

Viticultura

Raïm d'extraordinària qualitat procedent d'una finca de garnatxa negra de més de 60 anys ubicada a Capçanes, municipi situat al sud de la comarca del Priorat. El terreny és argilo-calcari i les vinyes tenen una conducció en vas.

Analítica

Acidesa Volàtil: 0.60 g/L

Grau alcohòlic: 14.5 % vol.

Acidesa Total: 5.0 g/L


pH: 3,42

Sulfurós Total: 87 mg/L

Nota de Tast

Color porpra negre amb vores vermelloses i llàgrimes ben formades. Destaquen les aromes de fruites vermelles sobre un fons de notes torrades i especiades. En boca presenta una estructura elegant, lleugera i una acidesa harmònica amb un final persistent i agradable.



 *Format*

750 mL

 *Caixa de Fusta*

3 amp.