

## Descripció

Hugo 2015 neix de la voluntat de fer un homenatge a les millors vinyes velles que hem vist mai i que tenim l'honor i la responsabilitat de conrear.

*Varietats:* 50% Carinyena, 50% 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 quasi un any de criança en ampolla.

*Climatologia del 2015:* Ha estat una anyada molt bona en quant a qualitat, degut a la bona pluviometria de la primavera i a l'estiu sec i calorós. El 2015 destaca per un molt bon potencial aromàtic dels vins i una maduració fenòlica diferent segons varietats i finques.

## Viticultura

Raïm d'extraordinària qualitat procedent de la Finca Ponts de Capçanes amb terreny argilo-calcaris. Es tracta de carinyenes i garnatxes velles de més de 80 anys, conduïdes en vas i de molt baixa producció.

## Analítica

Acidesa Volàtil: 0.73 g/L

Grau alcohòlic: 14.5 % vol.

Acidesa Total: 4.8 g/L

pH: 3,56

Sulfurós Total: 96 mg/L

## Nota de Tast

Color porpra negre amb vores blaves i llàgrimes ben formades. En nas afloren les notes de fruites vermelles i espècies asiàtiques. En boca presenta uns tanins suaus i concentrats amb un final persistent i agradable.



Format

750 mL



Caixa de Fusta

3 amp.