

Descripció

Hugo 2016 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: 62% Garnatxa Negra, 38% Carinyena

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: 12 mesos en bótes de roure francès de 1000 litres.

Viticultura

Raïm d'extraordinària qualitat procedent de la vinya de Capçanes de sòls principalment calcaris.. Es tracta de carinyenes i garnatxes velles de més de 60 anys, conduïdes en vas i de molt baixa producció.

Analítica

Acidesa Volàtil: 0.55 g/L

Grau alcohòlic: 14.9 % vol.

Acidesa Total: 4.4 g/L

pH: 3,34


Nota de Tast

Color porpra viu amb vores blaves i llàgrimes ben formades.

En nas afloren les notes de fruites vermelles i especies.

Estructura elegant i acidesa harmònica. Sucós, amb tanins suaus i concertats. Final persistent i agradable.



 *Format*

750 mL



Caixa de Fusta

3 amp.