

# Més Que Paraules Negre



D.O. Pla de Bages

**ECOLÒGIC** **VEGA**

<b>VARIETAT</b>	34% Mandó, 33% Cabernet Sauvignon i 33% Merlot.
<b>EDAT</b>	vinyes plantades a finals dels 90.
<b>DENSITAT PLANTACIÓ</b>	1,2m x 3m
<b>RENDIMENTS</b>	entre 3.500 i 5.000 kg/ha
<b>SÒL</b>	argilo-calcari amb sediments superficials de còdols.
<b>VINIFICACIÓ</b>	pre-maceració a temperatura controlada entre 7 i 12 dies, fermentació espontània entre 22 i 26°C durant 2 setmanes i posterior fermentació malolàctica, en dipòsit d'acer inoxidable. El vi de premsa es separa..
<b>CRIANÇA</b>	12 mesos en botes de roure francès i americà (cada varietat per separat) i posterior repòs en ampolla al celler.
<b>ENÒLOGA</b>	Queralt Orriols.
<b>PRODUCCIÓ</b>	60.000 ampolles de 75cl i 1.500 màgnums de 150cl.
<b>SULFURÓS</b>	total 75 mg/l - lliure 25 mg/l.

**VISTA** · capa mitja alta i presenta un bonic color vermell cirera amb un brillant rivet granat. Llàgrima fina d'aspecte dens i de suau caiguda.

**NAS** · bona intensitat aromàtica, de madures fruites vermelles silvestres que deixen passar fragàncies florals i ens recorden la intensitat de la violeta. S'hi descobreixen els matisos de la criança, elegants torrats, subtils balsàmics mentolats i fins i tot algun toc de resina. A poc a poc, s'hi desvetlla la dolçor d'alguna espècie, que s'identifica amb canyelles, l'amargor del cacau i el perfum d'un tabac fresc.

**BOCA** · una entrada saborosa i rotunda, la fruita madura i uns torrats equilibrats envaeixen el paladar juntament amb matisos de riques i exòtiques espècies acompanyades d'uns complexos i resinosos balsàmics. Bons tanins, molt rodons i equilibrats, que aporten la seva nota lleugerament dolça; acidesa equilibrada. Final llarg i persistent, amb equilibrada presència de fruita i torrats.

**MARIDATGE** · bolets, caça, carns vermelles a la graella i rostides, embotits catalans, escudella, formatges curats, llegums estofats i xai rostit.