Gran Coronas



COLLITA: 2022

TIPUS DE VI: Vi negre

DO: Catalunya

VARIETATS: Cabernet sauvignon i tempranillo (ull de llebre)

ELABORACIÓ

Temps de maceració: 2 setmanes
Tipus de fermentació: En dipòsits d'acer inoxidable sota control de temperatura
Temps de fermentació alcohòlica: 7-8 dies
Temperatura de fermentació: 24-26ºC
Criança: Mínim 12 mesos en roure francès 30% nou
Temps d'envelliment en ampolla: Mínim 12 mesos

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 14% vol.
pH: 3,74
Acidesa total: 5,03 g/L (à. tartàric)
Sucres residuals: 0,6 g/L - Dades internes -
Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfits
Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers: 8-10 anys

FORMATS DISPONIBLES

150 cl, 75 cl i 37,5 cl

NOTA DE TAST

Color robí, ben cobert. Intens i expressiu, amb aromes afruitades de baies negres (mores, nabius) sobre un fons torrat amb matisos de cafè i fruits secs. Ampli, sucós, rodó, recolzat en un taní afruitat madur i molt ric.

GASTRONOMIA

Acompanya molt bé plats de carn, també carns estofades de cocció lenta o amb salses i reduccions. Prova'l amb bolets portobello i amb formatges forts com el gouda. Servir a 16-18ºC.

LLEGAT

Fa més de 40 anys que vam començar a experimentar amb varietats internacionals. Amb Cabernet Sauvignon i amb Tempranillo (ull de llebre), combinat amb una llarga criança en roure, hem creat un dels millors vins de la família.

TERROIR

Sòl

Sòls moderadament o molt profunds, de pH bàsic, amb una capacitat de retenció d'aigua alta i un contingut en calissa activa alt. Formats a partir de materials miocènics.

Meteorologia

La verema de l'any 2022 va ser molt primerenca a causa de les condicions meteorològiques. En general, l'any va ser sec amb temperatures elevades. Després d'un hivern força sec amb temperatures suaus, la primavera va ser molt suau, amb menys precipitació del que és habitual, arribant a l'estiu amb un increment important de les temperatures i baixes precipitacions. Les maduracions van ser més ràpides del normal i la verema es va avançar. Finalment, el bon estat sanitari del raïm ens va permetre elaborar vins negres complexos i aromàtics, amb bona estructura en boca.

Pluviometria

Total anual (anyada actual): 344 mm

Temperatura

Mitjana anual (anyada actual): 16ºC