

# SENTIMENTS

## DOQ PRIORAT

### 2016

Les varietats de raïm Garnatxa i Samsó plantades al municipi de Poboleda (DOQ Priorat) són la base per l'elaboració del vi negre SENTIMENTS 2016.

Després d'una selecció de raïms i una criança de 6 mesos en bóta de roure americà i francès, tenim un vi fresc, complex i equilibrat.

**Regió:** D.O.Q Priorat. **Subregió:** Poboleda.

**Clima:** mediterrani amb certa continentalitat. L'efecte de les muntanyes, que protegeixen parcialment de l'influència marítima, provoquen en un contrast bastant acusat entre les temperatures diürnes i nocturnes en el moment de la maduració del raïm.

**Sòl:** llicorella i argilo-calcari.

**Altitud de plantació de les vinyes:** 380m.

**Pluviometria:** 493 l/m<sup>2</sup> de mitjana anual.

### ELABORACIÓ DEL VI

**Collita:** verema manual en petites caixes de 25 kg el 27 i 28 de setembre.

**Premat del raïm i fermentació del most:** un cop al celler, el raïm és derrapat i trepitjat. Posterior maceració en fred amb lleugera extracció seguida de maceració-fermentació. Seguidament el vi realitza la fermentació malolàctica i reposa en botes de roure americà i francès durant 6 mesos.

**Cupatge:** Garnatxa i Samsó.

**Tipus de bóta:** Roure americà i francès, de 3 a 6 anys de 225L de capacitat.

**Temps de criança:** 6 mesos.

**Producció:** 5.000 ampolles de 750 mL.

### TAST

Sentiments 2016 és un vi complex que presenta un color vermell intens amb tons violeta.

En nas és intens i elegant, amb aromes a fruites negres i vermelles confitades i lleugers torrats de la criança en bóta de roure.

En boca és estructurat amb concentració de fruita, espècies i torrats.

Recomanat per acompanyar embotits, pernil, carns blanques i vermelles, llegums i formatges curats. Per gaudir-lo per copes amb bona companyia.

Servir a una temperatura d'entre 14-16°C.

Ramon Canals

**Propietari i Enòleg**

