

# VINYES de la DOT

## amb un PARELL

### FITXA TÈCNICA

---

#### VI NEGRE - EMPORDÀ

- **Varietats i edat de la vinya:** 75% lledoner negre (vinya de 45 anys), 25% samsó (vinya de 98 anys)
- **Anàlisi:** 15% vol.
- **Acidesa total:** 4,0 g/l (ATS)
- **pH:** 3,52
- **Índex de polifenols totals (IPT):** 7
- **SO2 lliure:** 21
- **SO2 total:** 50
- **Sucres residuals (glucosa + fructosa):** 0,99 g/litre
- **Ac. volàtil:** 0,50
- **Collita:** manual en caixes de 18 kg, el matí del 6 setembre de 2017, lluna ascendent, dia flor/fulla.
- **Elaboració lledoner:** encubat i fermentat en acer inoxidable a 20 °C /25°C fins al dia 25 de setembre (descendent i fruita) que es va descubar i trarbalsar sense aprofitar les premses.
- **Elaboració samsó:**  
Encubat i fermentat en acer inoxidable a 20 °C /22°C fins al dia 29 de setembre (descendent i flor) que es va descubar i trarbalsar sense aprofitar les premses.
- **Cupatge/fermentació malolàctica:**  
El lledoner negre i el samsó van fer la fermentació malolàctica ja ensamblats per fusionar les seves propietats tant en acidesa com en grau i polifenols. Fermentació malolàctica: espontània amb flora autòctona.
- **Clarificació:**  
Clarificació lleugera amb gelatina.
- **No filtrat**
- **Criança:**  
Omplim botes el 8 de novembre (descendent, dia flor) de 300 litres i s'allarga la criança fins que l'acidesa i els tanins de les dues varietats estiguin fosos i arrodonits. Criança de 6 mesos en bota de roure francès de dos vins. Embotelat el 14 de maig, lluna ascendent i dia fruita.
- **Notes de tast:**  
El roig robí de la garnatxa vira a més violaci amb l'aportació púrpura de la carinyena en el cupatge. Al primer nas es passen fruites vermelles com la cirera madura, els gerds i les maduixetes salvatges. En oxigenar-se, es volatilitzen tocs més de confitura amb un toc especiat de nou moscada i moca.

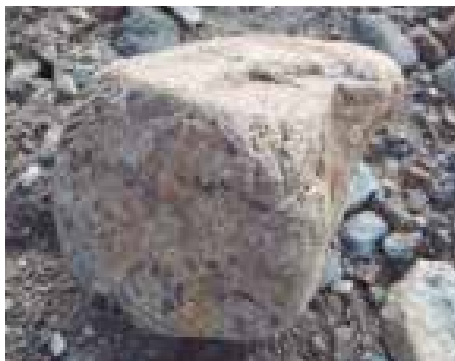


# VINYES de la DOT

L'entrada en boca és molt golosa, amb els tanins suaus però amb un cert record de plantes de garriga com el romaní. La maduresa dels tanins, la untuositat i la dolçor del grau alcohòlic donen un tacte molt càlid i vellutat amb aquest cupatge. Final de boca fresc, que dona una perfumada persistència.



**Foto 1:** Ortosos roses al damunt del sòl de grava i sorra.



**Foto 2:** Granit al damunt del sòl de grava i sorra.

## - Geologia i edafologia de la parcel·les:

### - Lledoner negre 45 anys, parcel·la Cim/Cadena:

Ventalls de graves i argiles (però en poca proporció) pliocens de Peralada.

### - Mantells del Garrigal, Samsó 98 anys:

Sòls de glacis al·luviocol·luvial apical del Ricardell. Són sòls quaternaris molt porosos de 2 m a 5 m de gruix, i molt recents geològicament.

Terrassa fluvial superior amb còdols de fins 30 cm de granit o esquists amb alguns quars cantelluts i algun esquist rodat. La matriu és grava d'origen d'esquists i sorra granítica o sauló. Hi ha molt poca argila en conjunt. El granit i el quars juguen un paper important en la maduració del samsó ja que el primer escalfa ràpid i manté bé la calor, i el segon reflecteix la calor ràpidament, per tant ajuda a madurar bé. Aquest efecte, sumat a la tramuntana, fa que la pressió fúngica i les malalties s'esvaeixin ràpidament.