

Ales Negres 2021 Grenache Noir



Viticulture et caractéristiques de la saison

Vignobles situés dans différents secteurs de Terra Alta, une région d'une grande luminosité, avec une présence exclusivement française, une grande capacité viticole et une influence méditerranéenne indéniable. Agriculture écologique, respectueuse de l'environnement.

Année légèrement fraîche, au cours de laquelle les raisins ont bénéficié des conditions nécessaires à une maturation homogène et à l'expression maximale de leurs caractéristiques variétales.

Excellentes conditions sanitaires et aromatiques.

Vinification et élevage

Une fois que les raisins arrivent à la cave, ils passent par la table de sélection afin d'obtenir la meilleure qualité dans la cuve. La fermentation alcoolique s'effectue sous un contrôle strict des températures et se termine par un pressurage qui permet une extraction délicate des tanins.

Après le pressurage, le vin est stocké dans des cuves en acier inoxydable afin de préserver son expression fruitée et de permettre une clarification délicate par décantation. Avant la mise en bouteille, le vin est filtré et délicatement stabilisé.

Notes de dégustation et élevage

Couleur rouge rubis avec des reflets violets. Le nez est élégamment fruité avec des notes rappelant la cerise, la framboise, la fraise et la confiture de prune, ainsi qu'un fond d'épices douces comme le poivre rose et la vanille. En bouche, il a beaucoup de nerf grâce à son acidité naturelle, à la rondeur de ses tanins et à l'équilibre atteint dans sa maturité.

L'objectif de l'Ales Negres a toujours été d'accompagner les repas de famille et les dîners, en tant que vin alliant qualité et polyvalence. Ainsi, il accompagne parfaitement les pâtes fraîches à la sauce bolognaise, la butifarra de perol aux haricots de Santa Pau, l'ají de gallina (plat de poulet péruvien à la sauce au curcuma) et même le gâteau au fromage à la confiture de fruits rouges.

Production : 15 000 bouteilles de 75 cl.

Alcool : 13,5%.

Appellation d'origine : DO Catalunya