



ARKETIPO

NEGRE *2014*

NOTA DE CATA:

Roig intens amb reflexes de robins. Subtils notes de cedre, espècies com el clau i els aranyons i aromes dels boscos mediterranis. Boca rodona amb textura aèria delicadament envolvent i subtil persistència.

ELABORACIÓ:

Recollida a mà en caixes de 10 quilos. Fermentació en trull de ciment amb llevadures autòctones. Malolàctica en barriques de 500 litres i de 225 per a millor integració de la fusta. 40% de fusta nova. Criança sobre les seves lies fines amb batonage suau. Embotellat seguint el calendari llunar. Sense filtració.

CARIÑENA 65% / SIRAH 23% / MERLOT 12%

GRAU: 13.5% / ACIDESA: 3.23 G/L ATS / 20 SO2 lliure (mg/l)

5.080 AMPOLLES + 110 MÀGNIMS / AMPOLLES DE 75 CL / 6 AMPOLLES PER CAIXA

SOTA ELS ÀNGELS
★