



ARKE TIPO

NEGRE 2015

NOTA DE TAST

Brillant amb reflexos violacis i capa mitja. Envolvents aromes florals del sotabosc que recorden a les violetes i al romaní, balsàmics i mentolats. En boca és rodó, amb uns tanins fins i una frescor que s'allarga, amb complexos records a cacau i grafit en el postgust.

ELABORACIÓ

Recollit a mà en caixes de 10 kg. Fermentació en lagars de ciment amb les llevats autòctons. Malolàctica realitzada en barriques de 500 litres per a una millor integració de la fusta (40% de fusta nova). Criança sobre les seves lies fines amb suaus batonages. Embotellat seguint el calendari lunar. Sense filtratge.

SAMSÓ 71% SYRAH 29%
GRAU 13.5% / ACIDESA 3,5 G/L ATS / 20 SO₂ lliure (mg/l)

SOTA ELS ÀNGELS
★