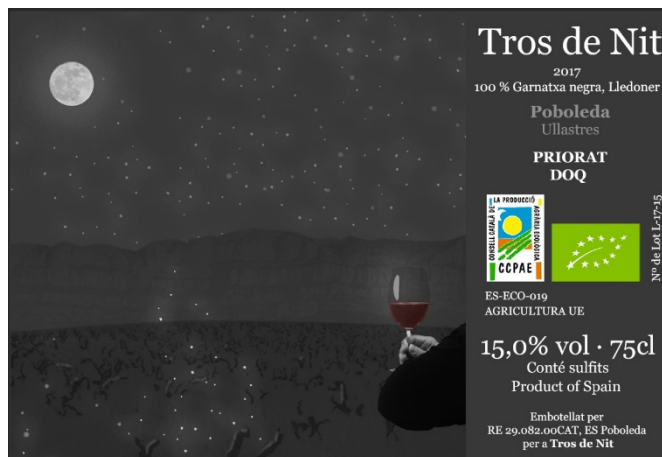


Tros de Nit

2017

DOQ Priorat

Vi negre – Garnatxa – Vinyes de 40 i 20
anys d'antiguitat.



Nota de tast:

Tros de nit és un vi amb l'ànima del Priorat. A cada glop et remet a les terrasses de vegetació mediterrània amb olor de farigola i espècies. Fruïta roja i pebre blanc, frescor, potència i tanins en plena harmonia. No és un vi d'una sola copa...

Important: Obrir una mica abans de degustar aquesta preciositat!

Varietat: 100% Garnatxa negra / lledoner

Sòl i zona de producció:

- Finca Ullastres. Vinyes pròpies situades al terme municipal de Poboleda, al cor del Priorat.
- Terrasses de llicorella, pissarra paleozoica d'estructura laminar a 350-500 metres d'altura.
- Rendiments de 500 gr. raïm / cep.

Clima: Mediterrani amb tendència continental sec. El règim tèrmic és calorós a l'estiu i fred a l'hivern. Alt contrast tèrmic nit/dia. Les precipitacions, són més aviat escasses, entre 500 i 700 mm de mitjana anual.

Anyada 2017: Qualitat de raïm molt bona. Caracteritzada per un inici d'any amb poques pluges i temperatures superiors al habitual al maig i juny, provocant menys brots, menys sarments, però una quantitat de raïm important. El resultat és un any amb menys pes del raïm veremat però amb una qualitat molt bona gràcies a la gran adaptació de la vinya al clima mediterrani de grans contrastos de fred, calor i pluja.

Elaboració: Viticultura ecològica certificada pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).

Verema: Recollit a mà, a finals de setembre, seleccionant els millors gotims de cada cep.

Vinificació:

- Desrapat total.
- Fermentació a temperatura controlada (27-28°C), temperatura suau per potenciar els aromes i una fermentació lenta.
- Vinificació 6 mesos en tina d'acer inoxidable.
- Maceració: 15 dies
- Fermentació malolàctica en tines d'acer inoxidable amb bacteries pròpies.

Criança i envelliment: Envellit 12 mesos en barriques de 225L de Roure Francès Mig Torrat (MT) i un mínim de 12 mesos en ampolla amb tap de suro natural.

Producció total: Edició limitada de 1144 ampolles (75cl).

Grau alcohòlic: 15 % vol.

Acidesa total: 6,8 g / L

TROS
de
NIT

Vins Tros de Nit

DOQ Priorat
Poboleda
Finca Ullastres
trosdenit@gmail.com
www.trosdenit.cat
www.trosdenit.com
Tel 626 140 504 / 629 260 065

