OCTUBRE NEGRE

cingles blaus
Cornudella de Montsant

Nom: Inspirat en el mes de l'any en que es verema el raïm per elaborar aquest vi.

Celler: Cingles Blaus, S.L
Mas de les Moreres - Cornudella de Montsant.

Zona: D.O. Montsant (Catalunya - Espanya)

Varietats: La varietat predominant és la Garnatxa negra i la resta Carinyena.

Procedència del raïm: "Les Parellades" terreny d'argila i còdols, vinya de garnatxa i carinyena situada al peu del Montsant.
"Mas de les Moreres", terreny de pissarra i d'argila, vinya de garnatxa i carinyena, situada a la vall del riu Arbolí, lloc privilegiat pel seu microclima i terrenys amb caracteristiques immillorables pel conreu de la vinya.

Vinificació: Un cop collit el raïm, es procedeix al seu derrapat i trepitjat, utilitzant maquinària que respecti al màxim l'estructura del raïm. La pasta es macera en fred de 12 a 24 hores per a no perdre aromes i fruitositat. Passat aquest període s'inicia la fermentació alcohólica en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura controlada entre 22 i 24 º C.
Un cop acabada la fermentació es deixa el vi uns dies macerant amb les pells. El vi es va tastant fins determinar el moment de descubar-lo i posteriorment premsar-lo. El premsat es fa amb una premsa manual de gàbia. Després de varis trasbalsos, el vi fa la fermentació malolàctica en dipòsits d'acer inoxidable.

Criança: 6 mesos en barriques de roure europeu de segon any.

Dades tècniques:

Grau alcohòlic (% vol.)	= 13,5
Acidesa volàtil (acètic, gr./l.)	= 0,46
Acidesa total (tartàric, gr. /l.)	= 6,5
PH	= 3,55
SO2 lliure/total (mgr./l.)	= 30 / 75.

Nota de tast: Color picota i molt brillant. Aroma intens i molt afruitat, amb suaus records a regalèssia, floral i aromes a fruites vermelles, plàtan, préssec i maduixes. En boca equilibrat, afruitat i carnós amb bon recorregut i una frescura que convida a beure'n més. Vi amb personalitat i caràcter.

Cingles Blaus, S.L. - Mas de les Moreres - Afores Cornudella 43360 CORNUDELLA DE MONTSANT (Tarragona) - Spain - Tel. +34 977 32 60 80 - Fax. +34 977 32 39 80 - info@cinglesblaus.com