

Cingles Blaus: Aram

COLLITA: 2020

TIPUS DE VI: Vi Dolç

DENOMINACIÓ: DO Montsant

VARIETATS: Garnatxa negra i Carinyena.

NOM: Aram. Nom inspirat en el color que té el metall de coure que normalment s'utilitzava per a la producció d'utensilis de cuina.

VINIFICACIÓ:

Tria manual dels gotims al punt òptim de maduració bastant avançada.

Procés d'assecatment dels gotims entre 2 o 3 mesos per aconseguir el pansiment i la concentració dels sucres i tots elements del raïm.

Derrapat i trepitjat suau.

Premsament respectuós amb premsa manual de gàbia.

Desfangat del most.

Fermentació alcohòlica en dipòsits d'acer inoxidable amb temperatura controlada màxima de 20 °C.

S'atura la fermentació per mantenir una bona concentració de sucres en el vi.

Criança entre 18 i 24 mesos en bótes de roure francès.

GRADUACIÓ: 15% vol.

NOTA DE TAST:

Vi dols net i brillant de color aram intens i opac.

Perfil aromàtic molt complex. Trobem les aromes a pansa, fruita confitada i codonyat. També destaca a fruits secs torrats, mel i cítrics com pell de taronja.

A l'atac en boca veiem que és equilibrat en fusta i rodó. Dols, agradable i amb una acidesa remarcable que el fa fresc. Destaca un punt glicèric i un retrogust molt llarg notant els fruits secs i la mel.

