



# Bellaterra



**COLLITA:** 2015

**TIPUS DE VI:** Vi negre, 100% orgànic

**DO:** Penedès

**VARIETATS:** Merlot

## ELABORACIÓ

**Temps de maceració:** 8-9 dies

**Tipus de fermentació:** En dipòsits d'acer inoxidable sota control de temperatura

**Temps de fermentació:** 8-9 dies

**Temperatura de fermentació:** 20°C

**Criança:** 6 mesos en roure francès (10% roure nou)

**Embotellat:** Octubre del 2016

## DADES TÈCNIQUES

**Grau alcohòlic:** 14,5% vol.

**pH:** 3,64

**Acidesa total:** 4,9 g/L (à. tartàric)

**Sucres residuals:** 0,9 g/L

**Informació sobre al·lèrgens:** Conté sulfits

**Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers:** 5 anys

## FORMATS DISPONIBLES

75 cl

## NOTA DE TAST

Bell color cirera fosc i cobert. Aroma intensa de fruita (cireres negres, confitura de nabius), amb una deliciosa nota mentolada. En boca és seriós, ben sostingut per un taní aromàtic i fi. Deixa en el pas de boca un rastre elegant i lleugerament amarg (cacau).

## GASTRONOMIA

Perfecte amb carns vermelles, rostits i arrossos de muntanya. Servir a 15°C.

## HISTÒRIA

Cal anar-se'n per un dia tornar. Només així es pot captar l'autèntica bellesa d'aquesta antiga terra. Un incomparable jardí de verdes vinyes dibuixades entre groguenques masies i solitaris xiprers. Mai he conegut una terra com aquesta. És el Penedès, una bella terra.



### Sòl

Els sòls de la zona del Penedès en general són profunds i de textures franques, de naturalesa calcària, amb continguts alts en carbonat càlcic i pobres en matèria orgànica.

### Meteorologia

Any amb un període vegetatiu bastant sec amb certes pluges al setembre. Hivern fresc amb una primavera suau i un mes de juliol molt calorós. Any de bones maduracions per als negres, amb menor producció. Suaus temperatures en el període de maduració (agost i setembre).

### Pluviometria

Mitjana anual (històric): 516 mm

Total anual (anyada actual): 351,4 mm

### Temperatura

Mitjana anual (històric): 15°C

Mitjana anual (anyada actual): 14,8°C