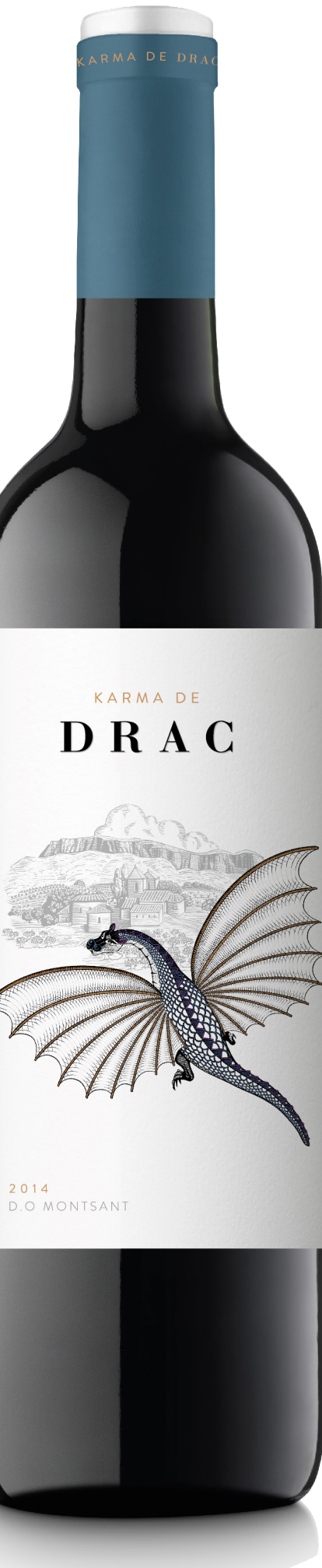


KARMA DE DRAC NEGRE



2016

DO Montsant

VARIETAT	60% garnatxa negra i 40% de carinyena de vinyes velles.
EDAT	vinyes plantades en vas, de 25 a 60 anys.
SÒL	argilo-calcari amb sediments superficials de còdol.
VINIFICACIÓ	maceració de 6 dies. 2 remuntats diaris amb airejat important els primers 4 dies. Després 4 dies més de remuntat lleuger. Fermentació durant 12 dies a 24°C.
CRIANÇA	4/6 mesos en botes de roure francès i posterior criança en dipòsit de formigó amb les seves lies fines.
ENÒLEG	Joan Cucurella.
PRODUCCIÓ	15.000 ampolles de 75cl.
SULFURÓS	20 mg/l de lliure i 50 mg/l de total.

CLIMA 2016 · Ha estat un any de verema molt sana. La collita s'ha avançat respecte a altres anys degut a les calors atípiques de finals de juny principis de juliol. Pel que fa a les varietats negres, el raïm s'ha pogut mantenir a la vinya per tal d'obtenir una bona maduració fenòlica. Gràcies a les pluges de principi de setembre, que van refrescar força l'ambient, van permetre que la verema de les varietats negres no s'avancés tant. Els vins resultants mostren molt bon equilibri. És un any on s'ha treballat amb menys maceració i temperatures més baixes, per a minimitzar l'extracció polifenòlica i mantenir fruita.

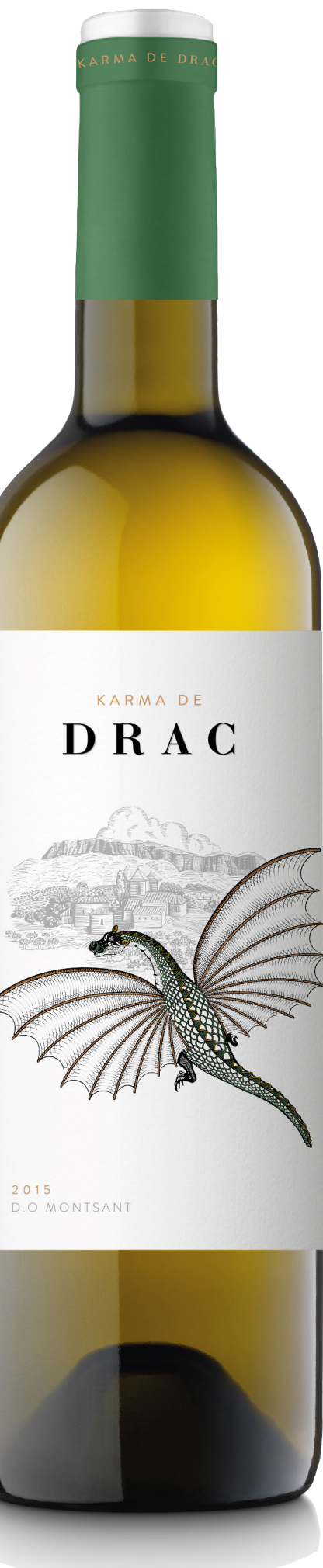
VISTA · vi de color vermell robí, amb rivets amb tons violacis.

NAS · en nas té una aroma molt intensa i elegant, que recorda els fruits vermells, amb notes de sotabosc, vainilla, lleugers torrats i eucaliptus.

BOCA · a la boca és agradable, amb tanins suaus i dolços. Té un post gust llarg i persistent, que fa que es desitgi un altre glop.

MARIDATGE · Ideal per acompanyar plats d'aviram i formatges suaus. Gran company dels plats casolans de la cuina catalana.

KARMA DE DRAC BLANC



2017

DO Montsant

VARIETAT	macabeu i garnatxa roja de vinyes velles.
EDAT	vinyes plantades en vas, de 25 a 60 anys.
SÒL	argilo-calcari amb sediments superficials de còdols.
VINIFICACIÓ	most flor del trepitjat del raïm i una petita part amb premsat molt suau. Desfangat després de 72 hores a una temperatura de 10°C. Fermentació durant 20 dies entre 12 i 14°C.
CRIANÇA	3 mesos en dipòsit de formigó amb lies fines.
ENÒLEG	Joan Cucurella.
PRODUCCIÓ	3.000 ampolles de 75cl.
SULFURÓS	20 mg/l de llibre i 50 mg/l de total.

CLIMA 2017 · L'hivern va ser sec, però la primavera va portar algunes pluges que van permetre un bon desenvolupament de la massa foliar i una bona floració. Estiu sec que va comportar un lleuger endarreriment en el quallat i verol. Tot i això, les maduracions han estat bones, però la producció menor de l'habitual. S'han obtingut raïms d'excel·lent qualitat i estat sanitari, veremats en el seu punt òptim de maduració fenòlica. Vins blancs amb bona amplitud aromàtica i frescor.

VISTA · color groc clar d'aspecte cristal·lí.

NAS · la primera impressió és agradable i intensa. Té un caràcter afruitat, on hi destaquen les notes de pinya en almívar i cítrics madurs.

BOCA · és amable, suau, fresc, amb bon tacte i també hi apareixen les notes afruitades anteriors. Posseeix un bon equilibri, que fa que el seu pas sigui suau i rodó però viu, amb una bona acidesa. El post gust és agradable, persistent i llarg.

MARIDATGE · Ideal per acompanyar plats d'aviram i formatges suaus. Gran company dels plats casolans de la cuina catalana.