

MÉS QUE PARAULES NEGRE



2017

DO Catalunya

| | |
|--------------------|---|
| VARIETAT | 35% cabernet sauvignon, 35% garnatxa negra, 20% merlot, 10% sumoll. |
| EDAT | vinyes plantades a finals dels 90. |
| SÒL | argilo-calcari amb sediments superficials de còdols. |
| VINIFICACIÓ | pre-maceració a temperatura controlada entre 7 i 12 dies, fermentació espontània entre 22 i 26°C durant 2 setmanes i posterior fermentació malolàctica, en dipòsit d'acer inoxidable. El vi de premsa es separa.. |
| CRIANÇA | 8/10 mesos en botes de roure francès i americà (cada varietat per separat) i posterior repòs en ampolla al celler. |
| ENÒLOGA | Queralt Orriols. |
| PRODUCCIÓ | 70.000 ampolles de 75cl i 1.000 màgnums de 150cl. |
| SULFURÓS | total 76 mg/l - lliure 26 mg/l. |

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 retard en el quallat i verol d'algunes varietats. Així i tot, les maduracions han sigut molt bones, però les produccions menors de les habituals. S'han obtingut raïms d'excel·lent qualitat i estat sanitari, veremats en el seu punt òptim de maduració fenòlica.

VISTA · capa mitja alta i presenta un bonic color vermell cirera amb un brillant rivet granat. Llàgrima fina d'aspecte dens i de suau caiguda.

NAS · bona intensitat aromàtica, de madures fruites vermelles silvestres que deixen passar fragàncies florals i ens recorden la intensitat de la violeta. S'hi descobreixen els matisos de la criança, elegants torrats, subtils balsàmics mentolats i fins i tot algun toc de resina. A poc a poc, s'hi desvetlla la dolçor d'alguna espècie, que s'identifica amb canyelles, l'amargor del cacau i el perfum d'un tabac fresc.

BOCA · una entrada saborosa i rotunda, la fruita madura i uns torrats equilibrats envaeixen el paladar juntament amb matisos de riques i exòtiques espècies acompanyades d'uns complexos i resinosos balsàmics. Bons tanins, molt rodons i equilibrats, que aporten la seva nota lleugerament dolça; acidesa equilibrada. Final llarg i persistent, amb equilibrada presència de fruita i torrats.

MARIDATGE · bolets, caça, carns vermelles a la graella i rostides, embotits catalans, escudella, formatges curats, llegums estofats i xai rostit.

MÉS QUE PARAULES BLANC



2018

DO Catalunya

| | |
|--------------------|---|
| VARIETAT | 50% sauvignon blanc, 25% garnatxa blanca, 15% macabeu, 10% picapoll. |
| EDAT | vinyes plantades a finals dels 90. |
| SÒL | argilo-calcari amb sediments superficials de còdols. Altitud +-400m. |
| VINIFICACIÓ | l'elaboració es porta a terme entre premsa pneumàtica amb membrana i dipòsits d'acer inoxidable. Maceració prefermentativa en fred, premsat suau a baixa pressió amb posterior decantació estàtica de les matèries sòlides més gruixudes i fermentació alcohòlica a temperatura controlada de 18°C durant uns 14 dies de mitjana. |
| CRIANÇA | sauvignon blanc sobre les seves lies fines durant 3 mesos com a màxim per aconseguir volum i greix però sense perdre frescor i acidesa. |
| ENÒLOGA | Queralt Orriols. |
| PRODUCCIÓ | 35.000 ampolles de 750cl i 750 màgnams de 150cl. |
| SULFURÓS | total 75 mg/l - lliure 25 mg/l. |

CLIMA 2018 · el 2018 ha vingut marcat per la pluviometria, molt més abundant al qual ens té acostumats a la zona. Hem tingut una primavera i un estiu amb molta feina a la vinya, controlant vegetació i estant molt pendent de l'estat fitosanitari dels ceps. Les pluges han estat molt beneficioses pel bon desenvolupament de la planta, que venia amb històric estrès per sequera. Els rendiments han estat estables, l'estat sanitari bo i s'han aconseguit maduracions fenòliques idònies. Al celler s'ha treballat amb maceracions no massa llargues per aconseguir el màxim potencial aromàtic i una extracció tànica suau. S'han obtingut vins blancs i rosats frescos, amb un bon equilibri i acidesa que n'asseguren el bon desenvolupament a l'ampolla.

VISTA · net i brillant, de tonalitat groc pàl·lid amb reflexos verd clar. Llàgrima fina i força glicèric.

NAS · fresc i complex, presenta una notable expressió varietal, amb una bona intensitat aromàtica destacant la presència de fruita tropical, pinya madura, maracujà, al costat de fresques sensacions de matisos cítrics (llima, aranja). Tot això, al costat d'un intens conjunt d'aromes balsàmics i anisats, propis de la sauvignon blanc.

BOCA · la seva entrada és suau, llaminera, amb volum i una certa densitat. Té un pas afruitat, sucós, envoltant, amb un subtil matis d'amargor, deixant sentir frescor. Acidesa de marcat caràcter cítric; final llarg i persistent amb sedoses expressions afruitades i un agradable toc de fonoll.

MARIDATGE · aperitius, arrossos de peix, aus, mariscs, peixos blancs, graellada de verdures, pastes amb salsa de peix i formatges de pasta suau.

MÉS QUE PARAULES ROSAT



2018

DO Catalunya

| | |
|--------------------|--|
| VARIETAT | 75% merlot, 25% sumoll. |
| EDAT | vinyes plantades a finals dels anys 90. |
| SÒL | argilo-calcari amb sediments superficials de còdols. |
| VINIFICACIÓ | l'elaboració es porta a terme entre premsa pneumàtica amb membrana i dipòsits d'acer inoxidable. Curta maceració pre-fermentativa en fred, premsat suau a baixa pressió amb posterior decantació estàtica de les matèries sòlides més gruixudes i fermentació alcohòlica a temperatura controlada de 18°C durant uns 16 dies de mitjana. |
| CRIANÇA | ampolla. |
| ENÒLOGA | Queralt Orriols. |
| PRODUCCIÓ | 6.000 ampolles de 75cl. |
| SULFURÓS | total 75 mg/l - lliure 25 mg/l. |

CLIMA 2018 · el 2018 ha vingut marcat per la pluviometria, molt més abundant al qual ens té acostumats a la zona. Hem tingut una primavera i un estiu amb molta feina a la vinya, controlant vegetació i estant molt pendent de l'estat fitosanitari dels ceps. Les pluges han estat molt beneficioses pel bon desenvolupament de la planta, que venia amb històric estrès per sequera. Els rendiments han estat estables, l'estat sanitari bo i s'han aconseguit maduracions fenòliques idònies. Al celler s'ha treballat amb maceracions no massa llargues per aconseguir el màxim potencial aromàtic i una extracció tànica suau. S'han obtingut vins blancs i rosats frescos, amb un bon equilibri i acidesa que n'asseguren el bon desenvolupament a l'ampolla.

VISTA · color suau però sense perdre la personalitat i la identitat pròpia de les varietats. Presenta un aspecte net, brillant i viu amb un color entre pell de ceba i salmó, molt atractiu i distintiu. La seva aparença ja ens delata la seva carnositat i voluminositat en boca, gràcies també a la quantitat de llàgrimes de caiguda molt lenta.

NAS · un agradable aroma amb delicada complexitat. Una gran frescor envolta tot el conjunt, amb una fresca fruita vermella i fins i tot blanca, que es barreja amb intensos balsàmics, records de regalèssia i herbacis. Aromàtic fons de flors vermelles.

BOCA · tota una sorpresa. Molt rodó i carnós alhora que molt fresc. Pas saborós, intens, sec, untuós, amb cert cos. Fruita vermella amb alguns sorprenents cítrics i nombrosos i amables balsàmics. Acidesa molt viva i final molt persistent. Una lleugera i fresca amargor ens acompanya durant tot el recorregut sense molestar en cap moment, al contrari li dona personalitat i singularitat. Bona capacitat d'envelliment en ampolla.

MARIDATGE · embotits catalans, graellada de verdures, arrossos de carn, pasta amb salsa de peix, rostits, aperitius, pasta amb salsa de carn, amanides poc condimentades i cremes.

MOLT MÉS QUE PARAULES



2012

DO Pla de Bages

| | |
|--------------------|--|
| VARIETAT | 100% cabernet sauvignon. |
| EDAT | vinyes plantades a finals dels 90. |
| UBICACIÓ | terme municipal de Fonollosa, pedania de Canet de Fals. Vinya "Camp de la Barraca". Sòl: argilo-calcari amb sediments superficials de còdols. |
| VINIFICACIÓ | fermentació en tines d'acer inoxidable a temperatura controlada (25°C). Maceració de 10-15 dies. Treball mitjançant pigeage permanent amb una extracció molt suau. Fermentació malolàctica en dipòsit. |
| CRIANÇA | 12 mesos criança en botes noves de 225 litres de roure francès de gra extrafi. |
| ENÒLOGA | Queralt Orriols. |
| PRODUCCIÓ | 1.500 ampolles bordeleses numerades. |
| SULFURÓS | 75 mg/l de total - 27 mg/l de lliure |

CLIMA 2012 · Hivern amb fred intens, primavera moderada i estiu molt càlid i sec.

VISTA · color cirera picota, amb rivet granatós de capa alta. Molt brillant i net en copa amb formació de llàgrimes tintades.

NAS · fresc i complex, on trobem una infinitat d'aromes de fruites vermelles, records vegetals i notes balsàmiques. També ens mostra records a cuirs, fines fustes i espècies lleugerament picants.

BOCA · la seva entrada en boca és potent i amb personalitat, deixant un pas obert, saborós i complex. Acidesa equilibrada i tanins present, fermes i madurs. És llarg i persistent amb records aromàtics per via retronasal a pebre negre, fruita madura i records balsàmics.

MARIDATGE · Ideal per acompanyar plats de caça, carn a la brasa i formatges curats. Un gran company dels plats casolans de la nostra cuina catalana.

Selecció exclusiva de Cabernet Sauvignon