



10.000 HORES NEGRE SELECCIÓ

Un negre representatiu de les seves varietats. La nostra màxima voluntat és obtenir un vi jove i elegant amb una sensació amable en boca. La seva fruita negra madura és l'element més present i viu d'aquest cupatge, per això volem que expressi la seva agilitat a la copa.

- 70% ULL DE LLEBRE I 30% SYRAH.
- ECOLÒGIC
- D.O PENEDES.

ELABORACIÓ:

Comencem fent una maceració amb les seves pells durant 5 dies per obtenir les notes primàries de les varietats i un color viu. Seguidament sangrem i fermentem durant 20 dies en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura controlada. Per tal de domar els seus tanins, fem una criança dins del dipòsit entre 6 i 7 mesos. Finalment, fem una lleugera filtració i embotellem.

NOTA DE TAST:



Presenta un aspecte net i brillant, amb un color vermell grana, deixant una bona llàgrima a la copa.



Elegant amb aromes de fruita vermella. Trobem aromes de cirera, gerds i mora. Amb un toc especiat al final donat per la Syrah.



La seva entrada és sedosa i elegant amb un taní domat. Presenta un volum mitjà i notem bon equilibri entre l'alcohol i l'acidesa.

MARIDATGE: És un vi apte per degustar-ne una copa a qualsevol hora del dia. Ens marida molt bé amb plats d'intensitat mitjana. Com podria ser una taula d'embotits i formatges o bé carns a la planxa. És ideal per acompanyar la cuina de les tapes.