

ÀTICA Pinot Noir 2007



Excepcional vi negre varietal fruit del conreu “*de una única parcel·la*”, de la varietat Pinot Noir, plantada el 1978 a la nostra finca de Can Campany, en un sol argil·localcari molt pobre. Es un vi suau però estructurat, on trobem tota la fruitositat d’aquesta noble varietat. La seva criança en berrica és inferior a un any, per donar-li lleugeres notes de fusta i afinar-lo. Es ideal per acompanyar plats a base de carn suaus així com guisats i rostits.

VARIETAT 100 % Pinot Noir

VEREMA 05-09-2007

**MACERACIÓ I
FERMENTACIÓ** Durant 10 dies a 25°C .

CRIANÇA Criança en berrica de 300 Lts. durant 10 mesos.
(64% Roure Americà; 27% Francès; 09% Hongarès).

ANALÍTICA

°Alcohol	14’15 %vol.
Acidesa Total	3,65 gr/l.
Acidesa Volàtil	0,64 gr/l.
Sucre Reductor	4,15 gr/l.
SO2	27/80 mgr/l.
pH	3,54

NOTA DE CATA

COLOR: Color roig robí albergínia, lleus reflexos iodats, i gruixuda llàgrima de caiguda lenta.

AROMES: Marcades aromes complexes terciàries, amb domini de notes torrefactes (cacau en pols, fumats, fruits secs), especiats (nou moscada) i mineralitat (carbó humit) amb fons de fruites negres (licor de pruna, olivada).

BOCA: En boca denota sensació densa, equilibrat en alcohol-acidesa, tanins marcats polits i predomini de notes balsàmiques (resina), especiat al retronasal (pebre dolç) i postgust càlid.