

Gran Coronas

COLLITA: 2020

TIPUS DE VI: Vi negre

DO: Catalunya

VARIETATS: Cabernet sauvignon i tempranillo (ull de llebre)

ELABORACIÓ

Temps de maceració: 2 setmanes

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

Temps de fermentació alcohòlica: 7-8 dies

Temperatura de fermentació: 24-26°C

Criança: Mínim 12 mesos en roure francès 30% nou

Temps d'envelliment en ampolla: Mínim 12 mesos

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 14% vol.

pH: 3,71

Acidesa total: 4,8 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 0,5 g/L

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfits

Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers: 8-10 anys

FORMATS DISPONIBLES

150 cl, 75 cl i 37,5 cl

NOTA DE TAST

Color cirera fosc, ben cobert. Intenses en aromes fruitersafruitades (nabius, confitura de cireres negres), amb fines notes fumades, torrades (cafè) i especiades (pebre). A la boca és saborós, estructurat sobre un taní molt madur i refinat per la llarga criança.

GASTRONOMIA

Acompanya molt bé plats de carn, també carns estofades de cocció lenta o amb salses i reduccions. Prova-ho amb boletsportobello i amb formatges forts com el gouda. Servi-lo a 16-18°.

LLEGAT

Fa més de 50 anys que vam començar a experimentar amb varietats internacionals. Amb cabernet Sauvignon i amb ull de llebre, combinat amb una llarga criança en roure, hem creat un dels millors vins de la família.



Gran Coronas

TERROIR

Sòl

Sòls moderadament o molt profunds, de pH bàsic, amb una capacitat de retenció d'aigua alta i un contingut alt en calcària activa. Formats a partir de materials miocènics.

Meteorologia

L'any 2020 va estar marcat per una verema més prematura a causa de les condicions meteorològiques. Després d'un hivern força sec, el cicle vegetatiu va començar amb pluges abundants i temperatures més suaus, la qual cosa va provocar atacs de mildiu importants en algunes zones. L'estiu en general va ser sec i amb temperatures moderades, només amb alguns dies puntuals de calor forta durant el mes de juliol. La maduració del raïm es va avançar i va arribar al grau òptim en la majoria de les varietats. Baixada important de la producció i, malgrat tot, bon estat sanitari del raïm gràcies a les bones condicions meteorològiques durant el període de maduració.

Pluviometria

Total anual (anyada actual): 571,9 mm

Temperatura

Mitjana anual (anyada actual): 14,6°C