

Sangre de Toro



ORIGINAL

Collita: 2024

 **DO:** Catalunya

 **Varietats:** Principalment Garnatxa i Carinyena

Època de verema: A partir del 10 de setembre

 **Elaboració:**

Temps de maceració: 1 setmana

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

Temps de fermentació alcohòlica: 1 setmana

Temperatura de fermentació: 24°C

Criança: El 20% del vi envellaix en bota usada, 14% francesa i 6% de l'est, durant 6 mesos

Embotellat: Octubre de 2025

 **Dades tècniques:**

Grau alcohòlic: 13,5% vol.

pH: 3,58

Acidesa total: 4,8 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 3,51 g/L

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfits

Vi vegà certificat

 **Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers:**
5-8 anys

 **Formats disponibles:**
150 cl, 75 cl, 37,5 cl, 25 cl i 18,75 cl

 **Nota de tast:**

Color cirera fosc. Deliciós aroma de fruits vermells (maduixes) amb una nota especiada (pebre negre). En boca és càlid, ferm, amb una fina acidesa.

 **Gastronomia:**

Perfecte amb carns estofades i de caça, així com amb menjars amb espècies. Les paelles de carn i els formatges semicurats mariden molt bé. Servir a 15°-17°C.

 **Història:**

Des de la primera collita el 1954, seleccionem acuradament les vinyes per elaborar un vi avui llegendari i de personalitat inimitable.

 **Meteorologia:**

La verema de 2024 va ser més aviat primerenca i amb menor producció per les sequeres dels anys previs. El clima va ser variable, amb pluges intenses a la primavera i amb un estiu suau. Les temperatures del cicle vegetatiu van ser similars a les de 2023, però més fresques en la maduració. La pluviometria va tendir a la normalitat, i va ser superior a anys anteriors. Les maduracions van ser correctes, arribant al grau òptim en cada cas. El bon estat sanitari del raïm va permetre elaborar negres frescos i aromàtics, amb bona acidesa i molt equilibrats en boca.