

HERÈNCIA ALTÉS

TERRA ALTA D.O. GARNATXA NEGRA



INFORMAZIONI GENERALI

L'arco che sorveglia la collina che viene rappresentato sull'etichetta è l'unica parte rimasta del castello di San Juan di Rió Algars, un edificio di origine templare costruito su un piccolo castello arabo.

VITIGNO

100% Garnatxa.

VIGNETI

Viti di età compresa tra i 15 e i 30 anni, coltivate con metodo biologico, provenienti da aziende agricole di famiglia e da una selezione di produttori di fiducia della zona.

SUOLO

Diversi terreni: sabbiosi, argillosi e calcarei.

LAVORAZIONE E VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale con attenta selezione in vigna. Le uve vengono raffreddate e parzialmente diraspate prima di andare nelle vasche per la macerazione a freddo con le bucce. Quando la temperatura aumenta, inizia la fermentazione spontanea con i lieviti indigeni, che dura circa 15 giorni, durante i quali i "pigeages" giornalieri assicurano una dolce estrazione dei tannini e del colore. Dopo la fermentazione, il vino viene invecchiato per 6 mesi in 50HL "Foudres" di rovere austriaco.

GRADO ALCOLICO

14,5%.

VISTA

Colore rosso ciliegia con una leggera unghia violacea.

OLFATTO

Al naso compaiono intense note di frutta rossa, ribes e lamponi, maturi ma freschi allo stesso tempo.

GUSTO

Al palato è molto più serio di quanto appaia, con tannini morbidi e amalgamati, ingresso fresco e buona concentrazione al palato, struttura avvolgente, buona concentrazione di frutto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Per rimanere in tema è perfetto con la "Pantumaca" (aperitivo catalano di pane con pomodoro), se no è consigliato pure con carni secche e formaggi oppure Pizza.