

# ACUSP 2017



## TIPUS

Negre.  
Pirineus. Pallars Jussà.

## ELABORACIÓ

Verema manual amb petites caixes de 10kg de raïm provinent exclusivament de la pròpia finca. El raïm és procedent de les nostres vinyes a la capçalera de la serralada on ens trobem situats a una alçada de 1.000m. El vi ha estat fermentat parcialment en tancs d'inoxidable i ceps de pedra del s. XII. El 100% del vi ha realitzat la fermentació malolàctica en bota de roure francès.

## VARIETATS

Pinot Noir.

## NÚMERO D'AMPOLLES

10.700 ampolles de 75cl i 100 màgnams.

## NOTA DE TAST

### A LA VISTA

Color magrana madura

### AL NAS

Notes de grosella, cassís i florals.

### A LA BOCA

Entrada avellutada, amb uns tanins molt polits.

### POST GUST

Notes de cirera fresca.

### COMENTARIS

Aquest vi no ha estat filtrat ni clarificat i per tant poden aparèixer precipitats. El vi millorarà en ampolla.

## DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic 12.7%

pH: 3.10

Acidesa total: 4.8