

QUEST

2016



TIPUS

Negre.

Pirineus. Pallars Jussà.

ELABORACIÓ

Verema manual amb petites caixes de 10kg de raïm provinent exclusivament de la pròpia finca. El vi ha estat fermentat totalment en ceps de pedra del s. XII, i llevats naturals. El 100% del vi ha realitzat la transformació malolàctica en berrica, amb posterior criaça de 17 mesos.

VARIETATS

Cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot, merlot.

NÚMERO D'AMPOLLES

8.200 ampolles de 75cl i 120 màgnums.

NOTA DE TAST

A LA VISTA

Roig cirera picota.

AL NAS

Notes de tabac, mora i molt especiat (te negre, pebre).

A LA BOCA

Entrada de fruita fresca amb notes fines de vainilla, amb els tanins fins i molt llarg.

POST GUST

Intens, marcada acidesa i llarg.

COMENTARIS

Aquest vi desenvoluparà tota la seva complexitat en ampolla. Bon envelliment.

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic 13.9%

pH: 3.4

Acidesa total: 6.0g/l