



# THALARN 2016

## TIPUS

Vi negre  
Pirineus. Pallars Jussà.

## ELABORACIÓ

Verema manual amb petites caixes de 10 kg de raïm provinent exclusivament de la pròpia finca. El vi ha estat fermentat en diferents materials (cups de pedra, tines de fusta i d'inoxidable). El 100% del vi ha realitzat la fermentació malolàctica en bota de roure francès.

## VARIETATS

Syrah 100%

## NÚMERO D'AMPOLLES

12.100 ampolles de 75 cl. i 200 ampolles de 1,5L.

## NOTA DE TAST

### A LA VISTA

Roig violeta

### AL NAS

Complex i intens. Notes florals i molt especiat (clau, pebre blanc).

### A LA BOCA

Entrada sedosa amb nervi. Tanins suaus. Final de fruites fresques (cirera) i notes especiades (clau i pebre) i de sotabosc.

### POST GUST

Intens, marcada acidesa i llarg.

### COMENTARIS

Aquest vi desenvoluparà tota la seva complexitat en ampolla. Aquest vi no ha estat ni filtrat ni clarificat i per tant poden aparèixer pòsits amb el temps. Es recomana decantar.

## DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 13 %

pH: 3,70

Acidesa total: 5,60