



La flor del flor de primavera - Samsó

D.O. Montsant

Varietats:

- 100% Carinyena de vinyes velles

Vinificació:

- Vinificat sota l'estricta supervisió del Rabi de la Comunitat Jueva Haba de Barcelona. Certificat kosher: Lo mevushal (no pasteuritzat) i Le Pessaj.
- Fermentació a temperatura controlada (24-28°C). Fermentació malolàctica començada en tines d'acer inoxidable i terminada en barriques de roure.
- Maceració de 28 dies.

Envelliment:

- 14 mesos en botes de roure francès noves certificades Kosher (300l), torrat mitjà.

Verema:

- A mà, finals de setembre.

Producció total:

- Aproximadament 4.000 ampolles (75cl.)

Anàlisi:

- 14,5 % vol. Alcohol
- 5,4 g/l àcid (tartàric)
- <2 g/l sucre residual

Nota de tast:

- Intensitat mitjana-alta d'un vermell rubí amb reflexes violetes. Pronunciats aromes en nas de regalèssia i pebre amb tocs torrats del seu pas per fusta. En boca mostra un gran cos amb una carnositat característica de la varietat i amb fruits vermells madurs juntament amb un punt especiat. Final llarg i complex amb capes de cuir, fruits secs, fumats i xocolata negra.

Maridatge:

- La generosa voluptuositat d'aquest vi requereix maridatges amb plats d'un perfil semblant, des d'una barbacoa clàssica a uns plats ben elaborats de carn vermella. En un nivell més vegetarià, aquest vi marida perfectament amb un ampli ventall de formatges i plats de pasta o verdures saltejades.

