

Plana d'en Fonoll Cabernet Sauvignon 2013

Tipus, estil i varietats:

Negre amb cos, afruitat i lleugerament complex

76 % Cabernet Sauvignon, 24 % Syrah

Vinyes i viticultura de la varietat Cabernet Sauvignon a l'Agrícola Sant Josep

Localització: terme municipal de Bot i de Batea, Caseres, Gandesa i Horta de Sant Joan (Terra Alta)

Superfície plantada: 13,2 hectàrees de Cabernet Sauvignon

Edat de les vinyes: entre 4 i 15 anys

Sistema de conreu i maneig: agricultura convencional i conducció en cordó tipus Royat doble

Rendiment de producció collita 2013: 7.650 kg / hectàrea

Elaboració i característiques del vi:

Tipus i data de verema: manual i mecànica, finals de setembre (Syrah) i primers d'octubre (Cabernet S.)

Vinificació i envelliment: fermentació alcohòlica i maceració a temperatura controlada. La major part del vi s'ha envellit durant 10 mesos en dipòsits de formigó i una petita part en bótes de roure francès durant 5 mesos.

Grau alcohòlic volumètric: 13,85 % Vol.

Acidesa total: 5,5 gr. / l., expressada en àcid tartàric

Sucres totals: 0,33 gr. / l.

Diòxid de sofre total: 62 mg. / l.

Data embotellat: agost del 2014

Producció: 26.000 ampolles de 750 ml

Tap: suro natural colmatat, 44 x 24 mm

Tast: Color porpra molt intens. Ofereix aromes molt característiques de la varietat Cabernet Sauvignon, lleugerament matisades per notes molt subtils, de fruita i de la criaça. És un vi amb cos, de sabor intens, però viu i amb una estructura amable.

Període de consum òptim i recomanacions de conservació i servei:

2015-2017. S'aconsella decantar-lo durant els primers mesos de l'embotellat (2014).

Servir-lo fresc (14° C).

