

Plana d'en Fonoll S* negre llarga criança 2006

Tipus, estil: negre amb cos, estructurat i complex

Varietats: 30 % carinyena, 23 % syrah, 23 % cabernet sauvignon, 14 % merlot, 10 % garnatxa

Zona de producció: Terra Alta, sud de Catalunya DOP: DO "Catalunya"

Clima local durant el període octubre - setembre:

	Promig	2006
Temperatura, ° C	15	15
Pluja, mm	424	454

Termes tradicionals: criança

Qualitat del roure: Francès, bóta nova de 225 litres

Temps de criança en bóta: 14 mesos

Data embotellat: març del 2008

Producció: 4.896 ampolles de 750 ml

Tap: Suro natural 44 x 24 mm

Grau alcohòlic volumètric: 14,0 % Vol.

Acidesa total: 5,7 gr. / l., expressada en àcid tartàric

Tast: color roig cirera intens. Aroma fina i complexa. En boca és fresc, amb un taní d'agradable textura al tacte i de sabor persistent.

Període de consum òptim: 2014 - 2019

Premis: **Vinari d'or 2014 al millor vi negre de guarda de Catalunya**

Reconeixements: **90 Guia Peñin 2015 i 2016**

Recomanacions de conservació i servei: per la suavitat dels tractaments i el llarg envelliment a que ha estat sotmès, aquest vi conté pòsits naturals. Abans del servei, aconsellem que mantingueu l'ampolla en posició vertical durant almenys 1 hora o que el decanteu. Durant els primers anys (2014-2016) la decantació afavorirà una millor expressió aromàtica. Servir-lo a 16°C i degustar-lo sense presses.

La selecció d'aquesta qualitat va començar la collita 2004 partint de la varietat de raïm carinyena procedent de vinyes tradicionals, de baix rendiment. La carinyena és un cep força delicat però amb una aptitud enològica extraordinària per al llarg envelliment. La resta del vi s'obté generalment a partir de les varietats syrah i cabernet sauvignon. Totes elles s'elaboren i s'envelleixen per separat fins al moment en què, a través del tast, se seleccionen les millors botes de cada varietat i collita. Després de la selecció se fa el cupatge i tot seguit, una clarificació i filtració molt suaus per preservar al màxim l'estructura i els matisos del vi.

