

## Plana d'en Fonoll S negre llarga criança 2007

Tipus, estil: negre amb cos, estructurat i complex

Varietats: 43 % syrah, 24% carinyena, 24 % merlot, 9 % cabernet sauvignon

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

Clima local durant el període octubre – setembre:

	Promig	2007
Temperatura, ° C	15	14,5
Precipitació, mm	415	336

Termes tradicionals: criança

Qualitat del roure: Francès, bóta nova de 225 litres

Temps de criança en bóta: 12-13 mesos

Data embotellat: setembre del 2009

Producció: 6.050 ampolles de 750 ml

Tap: Suro natural 44 x 24 mm

Grau alcohòlic volumètric: 14,0 % Vol.

Acidesa total: 5,3 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: 2017 – 2020.

Reconeixements: **92 puntos Guía Peñin 2018 / 96 puntos Guía Gourmets 2018**

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 (2016-2018) 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.

