

Plana d'en Fonoll Syrah 2014

Tipus, estil i varietats:

Negre amb cos, afruïtat i lleugerament complex

60 % Syrah, 40 % Merlot

Vinyes i viticultura de la varietat Syrah a l'Agrícola Sant Josep:

Localització: termes municipals de Bot i d'Arnes, Batea, Caseres, Gandesa i Horta de Sant Joan

Superfície plantada: 27,2 has de Syrah

Edat de les vinyes: entre 5 i 23 anys

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

Rendiment de producció collita 2014: 6.900 kg / hectàrea

Elaboració i característiques del vi:

Verema: manual i mecànica, entre mitjans i finals de setembre

Vinificació i envelliment: fermentació alcohòlica i maceració a temperatura controlada. La major part del vi s'ha envellit durant 12 mesos en dipòsits de formigó i una petita part en bótes de roure francès durant 6 mesos

Grau alcohòlic volumètric: 13,35 % Vol.

Acidesa total: 5,2 grams / litre, expressada en àcid tartàric

Sucres totals: 0,28 grams / litre

Diòxid de sofre total: <100 mg / litre

Data embotellat: octubre del 2015

Producció: 10.400 ampolles de 750 ml

Tap: suro natural colmatat, 44 x 24 mm

Tast: mostra un color roig porpra i unes aromes de fruita negra ben característiques de la varietat Syrah. És un vi amb cos, de sabor intens. S'hi poden apreciar lleugeres notes aromàtiques de criaça.

Període de consum òptim i recomanacions de conservació i servei:

2016-2017. Servir-lo fresc (14° C).

