

Plana d'en Fonoll cabernet sauvignon 2015

Tipus, estil i varietats:

Negre amb cos, afruitat i lleugerament complex
80 % cabernet sauvignon, 20 % carinyena



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
Superfície plantada: 13,2 hectàrees
Edat de les vinyes: entre 4 i 15 anys
Sistema de conreu i maneig: convencional i conducció en cordó tipus Royat doble
Rendiment de producció collita 2015: 6.253 kg / hectàrea

Elaboració i característiques del vi:

Tipus i data de verema: Cabernet sauvignon, mecànica del 28 al 30 de setembre;
Carinyena, manual del 25 al 26 de setembre.

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: 14,30 % Vol.

Acidesa total: 5,2 gr. / l., expressada en àcid tartàric

Sucres totals: 0,27 gr. / l.

Data embotellat: agost del 2016

Producció: 15.993 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:
2017-2019. Servir-lo fresc (14° C).

