

Plana d'en Fonoll cabernet sauvignon 2018

Tipus, estil i varietats:

Negre amb cos, potent i afruitat

85 % cabernet sauvignon, 15 % garnatxa negra

Vinyes i viticultura de la varietat cabernet sauvignon a l'Agrícola Sant Josep

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

Superfície plantada: 14,9 hectàrees

Edat de les vinyes: entre 6 i 20 anys

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

Superfície seleccionada collita 2018: 5,1 hectàrees

Rendiment de producció collita 2018: 9.982 kg / hectàrea

Elaboració i característiques del vi:

Tipus i data de verema: Cabernet sauvignon, mecànica, l'1 d'octubre; garnatxa negra, manual del 20 al 22 de setembre.

Vinificació i envelliment: fermentació alcohòlica i maceració a temperatura controlada. La meitat del vi ha estat conservat en bótes de roure francès durant 5 mesos.

Grau alcohòlic volumètric: 14,24 % Vol.

Acidesa total: 4,6 gr. / l., expressada en àcid tartàric

Sucres totals: <0,5 gr. / l.

Data embotellat: setembre del 2019

Producció: 10.473 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 criança. És un vi amb cos, potent, de sabor intens, però viu i amb una estructura amable.

Període de consum òptim i recomanacions de conservació i servei:

2020-2025. Servir-lo fresc (14° C).

