

Plana d'en Fonoll syrah 2016

Tipus, estil i varietats:

Negre amb cos, afruitat i lleugerament complex

93 % syrah, 7% carinyena



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

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

Superfície plantada: 26,7 has.

Edat de les vinyes: entre 6 i 24 anys

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

Rendiment de producció collita 2016: 7.600 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. El 25% del syrah s'ha envellit durant 4 mesos en bótes de roure francès de 225 litres.

Grau alcohòlic volumètric: 12,96 % Vol.

Acidesa total: 4,9 grams / litre, expressada en àcid tartàric

Sucres totals: 0,28 grams / litre

Data embotellat: octubre del 2017

Producció: 12.000 ampolles de 750 ml

Tap: suro natural colmatat, 44 x 24 mm

Tast: color roig porpra d'intensitat mitjana. L'aroma és de tipus afrutada (maduixa), lleugerament especiada i vegetal amb finíssimes notes de cacau. En boca és un vi de mig cos i delicada estructura pel que resulta amable i fluid.

Període de consum òptim i recomanacions de conservació i servei:

2018-2020. Servir-lo fresc (14° C).

