



## La Serra Negre 2017

CHF 36.50 | 10 cl = CHF 4.87

La concentrazione e la complessità minerale riflettono il terroir di questo singolo vigneto. L'acidità perfettamente integrata e i tannini croccanti conferiscono un'eleganza fresca che si incastona perfettamente nella struttura vellutata.

Produttore	Herència Altés
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Terra Alta
Classificazione	DO
Annata	2017
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	15.0000 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Samsó (Cariñena), Grenache
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	1006667
Adatto a	Anatra, Brasati, Stufato
Valutazioni	James Suckling 93/100



### Vinificazione

Attenta selezione in vigna e in cantina. L'uva viene pigiata con i piedi e poi fermentata in tini di legno aperti da 1500 litri. Dopo la fermentazione, il vino viene invecchiato in botti di rovere francese da 300 litri (50% nuove) per 12 mesi.

### Storia

Le viti di oltre cento anni producono solo 700 grammi di uva per pianta e si dispiegano in un'enorme varietà di aromi.

