



# Pere Olivella Galimany

Viticultors des de 1859



## NEGRANT

### **DO PENEDEÈS**

**Collita:** 2017

**Varietats:** Cabernet Sauvignon, Ull de Llebre i Syrah

**Ampolla:** Borgonyesa de 0,75 cL

**Tap:** Només suro natural 100% reciclable (44x24 mm)

**Producció Limitada:** 4.147 ampolles

**Grau Alcohòlic.** 13,60% Vol

**Acidesa Total:** 4,7 g/L

**pH:** 3,47

**Sucres Totals:** 0,29 g/L.

### LA VINYA

L'origen, vinyes de la pròpia finca de Can Pere del Maset.

Vinyes dels Llims, ecològiques de més de 22 anys situades prop dels 450 m d'alçada amb coberta vegetal espontània per afavorir la biodiversitat i la capacitat de regular la retenció de l'aigua del sòl de manera natural. Viticultura de secà.

Utilitzem la confusió sexual pel control de la *Lobesia Botrana* (el corc del raïm).

Utilització racional i totalment controlada del coure i del sofre per tal d'intentar minimitzar el seu ús. Només s'utilitzen adobs orgànics. Viticultura 100% ecològica certificada pel CCPAE.

La verema es realitza en el seu estat òptim de maduració fenòlica, a la nit, en plena llum de la lluna, pel control de la temperatura. Selecció a la pròpia vinya, només els millors raïms seran els escollits, verema a mà per garantir la màxima qualitat del raïm.

### EL CELLER

Elaboració per gravetat al celler de cada varietat per separat, suau derrapat, i posterior maceració prefermentativa en fred (8-10°C durant 48 hores) per extreure al màxim els compostos aromàtics de cada varietat i donar complexitat al vi.

Després fermentació i maceració en dipòsits inoxidables, lleugera criança en barriques de diferent tipus de fusta i de diferents anys.

Posterior criança en ampolla.

### NOTA DE TAST

A la vista presenta color vermell cirera picota amb reflexos violacis.

Al nas es denota una complexitat aromàtica fantàstica, fruita vermella (grosella i pruna) que s'entrellaça perfectament amb la cremositat i les notes de coco i melmelada de pruna.

En el seu pas per boca es presenta golós, dens i estructurat. Apareixen les sensacions olfactivives de les fruites vermelles i melmelades. Formant una percepció de finor i elegància.

### MARIDATGE

És un vi negre molt especial, mediterrani, que pot combinar molt bé (sense imposar-se) sinó acompanyant diferents plats i amb diferents combinacions.

Recomanem les taules de formatges (els formatges blaus, semicurats,..) i taules d'embotits ibèrics, carns vermelles a la brasa o planxa, unes galtes de porc farcides d'api i rave o llengua estofada amb cama-secs. Pot acompanyar arrossos de carn, uns fantàstics canelons d'ànec amb foie i salsa de bolets, i sense cap mena de dubte el que la vostra imaginació us desperti.

### TEMPERATURA DE SERVEI

Us recomanem degustar-lo a una temperatura entre 16-17°C.

Si el degusteu amb una copa de cristall fi, llisa, fina de boca i cos ample el gaudireu millor.

### RECONeixEMENTS I DISTINCIONS

49è Concurs de l'Acadèmia Tastavins Medalla d'Or 2015.