



Pere Olivella Galimany

Viticultors des de 1859



NEGRE D'ANYADA

DO PENEDEÈS

Collita: 2022

Varietats: Ull de Llebre

Ampolla: Bordelesa de 0,75 cL

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

Grau Alcohòlic: 13,80% Vol

Acidesa Total: 4,95 g/L

pH: 3,55

Sucres Totals: 0,25 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. Viticultura de secà, no reguem.

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 matinada, 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, derrapat, aixafat i posterior encubat a les tines d'acer inoxidable, on es produeix la maceració i la posterior fermentació alcohòlica sempre a temperatura controlada.

No hi ha pas per fusta.

NOTA DE TAST

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

Al nas presenta una complexitat elegant, notes de fruita vermella, tocs de violeta i melmelada de prunes.

En boca es presenta estructurat, carnós i elegant, sensació de suavitat i molt fàcil de beure.

MARIDATGE

És un vi que per la seva complexitat, estructura i sense pas per fusta el recomanem en diferents combinacions.

Pot ser interessant amb unes taules d'embotits (pernil, llom curat, xoriç), o bé de formatges (no excessivament potents, amb llet de vaca, més cremosos). Us recomanem també les típiques graellades de carn (botifarra blanca i negra a la brasa, cansalada, costelles de xai), rodó de carn picada amb espigalls (o brotons). També es mostra interessant amb algunes carns blanques, pollastre amb cireres (pollastre de pagès amb aromes silvestres).

TEMPERATURA DE SERVEI

Us recomanem degustar-lo a una temperatura entre 14-16°C.