JULIETA "TREPAT"

Elaboració:. Verema a finals d'octubre en caixes. Maceració en fred i posterior fermentació amb llevats endògens. Criança de 7 mesos en un "Ou" de formigó.
Embotellat amb menys de 20 mg de SO2T.

Concepte: Vi negre elaborat amb raïm de vinyes velles de la nostra varietat més autòctona; el Trepat. Ha estat criat en dos "ous" de formigó per buscar la màxima expressió de la varietat i a la vagada aconseguir que les mares estiguin en permanent contacte amb el vi, aportant-li volum i finor.

Varietats: 100% Trepat.

Viticultura

Cultiu ecològic des de 2011; en procés certificació CCPAE.

Tipus de sòl: Sòls argil.lo - calcaris i amb còdols. Situat en els vessants assolellats de la Serra de Miramar.

Clima: Continental - mediterrani.

Edat de les vinyes: 68 anys. Montornès .

Altitud: 520 m. sobre el nivell del mar.

Producció (kg/ha.): 5000 Kg/ha.

Fitxa de tast

Color: Capa mitja baixa, amb color robí i ribet violaci.

Aroma: Intens aroma a fruites vermelles, espècies i sotabosc.

Tast: En boca té una entrada llaminera i cruixent; té molta frescor i és llarg i persistent. Pràcticament no notem el taní, cosa que el fa molt agradable i fàcil de beure.

Temperatura: Consumir entre 14 i 16 º C.

Maridatge: Ideal amb peixos blaus, arrossos i tot tipus de carns.