



VINS DE LA MEMÒRIA

PARAULES LÍQUIDES DE XAVI NOLLA



pólVora

DO CONCA DE BARBERÀ

2018 ECOLÒGIC 1266 botelles

Barranc de la Pasquala 410 msnm

Terrers d'Argila i Pissarres 1,5 ha

Orientació NORD Verema Manual

Rendiment de la vinya 6000 kg/ha

Trepat 100% Verema 10/10/2018

Fermentació espontània amb llevats salvatges del propi raïm, vinificació i criança de 3 mesos en bocois de castanyer de 650 litres.

Al no haver estat sotmès a cap estabilització ni filtratge, pot presentar sediments amb el temps.

*conté menys de 35mg/l de sulfits afegits

Vol. % alc: 11,5°

Acd.T: 5,0

PH: 3,4

Vi negre d'atractiu i translúcid color robí i ampli rivet de brillants colors roses, fúcsies i morats, nas penetrant i encisador carregat de notes herbàcies, fruites vermelles de bosc, pebre negre, llorer i records a pólVora cremada. La seva entrada en boca és explosiva i fresca, de cruixent textura i ampli viatge. Destaca la seva elegància i integració de la fusta de castanyer, que li aporta estructura sense emmascarar la fruita i caràcter varietal d'un trepat d'alçada.

La seva baixa graduació i càrrega fenòlica el converteix en un vi negre que permet afrontar els reptes de ser refredat o acompanyat de cuina marinera, marisc o aliments crus, però també combinar-lo perfectament amb carns blanques, aus o embotits especiats, o simplement gaudint-lo a copes.