



Segura Viudas

Mas d'Aranyó 2016

D.O. CATALUNYA

Vi totalment elaborat a l'Hereditat Segura Viudas, l'enclavament de l'antic "Mas d'Aranyó", seguint el meticulós procés d'elaboració dels grans vins negres del celler amb llarga maceració i una criança adequada en bota. Amb l'objectiu de mantenir la personalitat del vi, no s'ha sotmès al procés d'estabilització tartàrica per fred. Per tant, a l'ampolla poden aparèixer sediments bitartrats, un símptoma de producte natural.

COLLITA 2016:

L'any 2016 ha seguit la mateixa pauta que l'anterior en termes de sequera. La verema 2016 ha estat una de les més llargues de la darrera dècada, amb un raïm, en general, molt sa i d'una qualitat excel·lent. La sequera de l'estiu ha potenciat la maduració de les varietats blanques més primerenques. En canvi, la de les varietats negres ha estat més lenta.

VEREMA:

Fem un seguiment de la maduració del raïm controlant, no només els sucres i l'acidesa del raïm, sinó també el color i el sabor de la pell. Quan els nostres enòlegs consideren que ha arribat el moment òptim de maduració, s'inicia la verema, que es realitza manualment. El raïm el transportem al nostre celler en caixes de plàstic de 25 quilos perquè arribi en les millors condicions possibles.

PROCÉS DE CREACIÓ:

Les caixes de raïm es buiden a la taula de selecció, on s'eliminen les restes de fulles, el raïm no madur i el sobremadur. Després d'efectuar un desrapament total, el raïm es trasllada a uns dipòsits de fusta de 7.500 l amb un sistema de control de temperatura. Cada dia se submergeix el barret manualment i es fan remuntats curts, mantenint la temperatura de fermentació a 25-28 °C.

VI XAREL·LO FERMENTAT EN BARRICA:

Envelleix en botes noves de roure francès i de roure americà. El temps de permanència a la bota va ser de 12 mesos.

CRIANÇA A L'AMPOLLA:

Data d'embotellament: 11 de juliol del 2018

COMENTARI DE L'ENÒLEG:

Color vermell picota intens i suaus tons morats a la vora de la copa. Aroma intensa i complexa. Apareix la fruita negra madura (pruna, cirera) amb un fons especiat (vainilla, canyella) i torrat (café). Apareixen aromes balsàmiques (eucaliptus i menta). Es presenta suau, saborós i estructurat en boca, amb presència de tanins dolços. Té una acidesa llarga que aporta frescor i fruita en boca. Final harmònic i llarg amb records de regalèssia i notes mentolades.

Manel Quintana, director tècnic - enòleg

RECOMANACIÓ DEL SOMMELIER:

Aquest vi compta amb una alta complexitat d'aromes i sabors gràcies a la seva combinació de diferents varietats com merlot, cabernet, garnatxa, syrah i carinyena. Gràcies a aquesta complexitat és perfectament maridable amb plats igual de rics en aromes i sabors com a guisats d'hivern, fricandó o una mitjana de vedella madurada. També el toc fumat i especiat del xai o costelles de porc a la brasa o un plat de canelons amb salsa de bolets seran bons companys pel Mas D'Aranyó. Sorpren amb: Empanades argentines de carn picant!

Matilde Rinaldis, sommelier

EQUIP TÈCNIC:

Manel Quintana - Director tècnic de Segura Viudas i enòleg
Ton Raventós - Cap de laboratori de Segura Viudas i enòleg



VARIETAT DE RAÏM:

- 17% cabernet sauvignon
- 32% merlot
- 34% syrah
- 17% garnatxa

DADES TÈCNIQUES:

- Grau alcohòlic: 14% vol.
- Acidesa total: 3,35 g/l