



Segura Viudas

Mas d'Aranyó 2014 D.O. CATALUNYA

COMENTARI SOBRE LA COLLITA:

L'hivern va ser molt sec, amb una pluviometria de 63 l/m², i temperatures suaus. Les condicions climatològiques de la primavera van ser similars, amb una pluviometria de 130 l/m², i temperatures suaus. Com a conseqüència d'aquesta climatologia, totes les varietats van brotar aviat i aquest avanç en el procés biològic del cep va seguir fins a la verema. A l'estiu, les pluges han estat abundants i les temperatures suaus. Això ha provocat una maduració lenta i una situació climatològica delicada que ha exigint controls rigorosos i una selecció severa. El dia 26 d'agost es va iniciar la verema amb la varietat macabeu. La verema de xarel·lo es va iniciar el dia 5 de setembre i la varietat parellada el dia 16 d'aquest mateix mes. La verema de 2014 mostra una reducció de la producció en totes les varietats.



LA VEREMA:

Fem un seguiment de la maduració del raïm, controlant-ne no només els sucres i els àcids, sinó també, i sobretot, el color i el sabor de la pell.

Quan els nostres enòlegs consideren que ha arribat el moment òptim de maduració, s'inicia manualment la verema. El raïm es transporta al celler en caixes de plàstic de 25 kg perquè arribi el més intacte possible.

La verema de merlot es va iniciar el 13 de setembre, la varietat syrah va iniciar-se el dia 16 de setembre, l'ull de llebre el dia 21 de setembre i, finalment, la varietat cabernet sauvignon el dia 2 d'octubre.



Segura Viudas

Mas d'Aranyó 2014

PROCÉS DE CREACIÓ:

Les caixes de raïm es buiden a la taula de selecció i se n'eliminen les restes de fulles, el raïm no madur i el raïm excessivament madur.

Després d'un desrapament total, el raïm es trasllada a dipòsits de fusta de 7.500 litres amb sistema de control de temperatura. El barret s'enfonsa manualment cada dia i es fan remuntatges curts, mantenint la temperatura de fermentació entre 25 i 28°C.

En finalitzar la fermentació alcohòlica, la maceració s'allarga fins a 22 dies per al merlot, 20 dies per a l'ull de llebre, 21 dies per al cabernet sauvignon

CRIANÇA EN BARRICA:

S'envelleix en bótes noves de roure francès i roure americà.

El temps de permanència en bóta és de 13 mesos.

CRIANÇA EN BOTELLA:

Data d'embotellament: 27 d'abril de 2016



COMENTARI DE L'ENÒLEG :

Color vermell cirera intens amb tons violats suaus a la vora de la copa.

Aroma intensa i complexa. Apareix la fruita negra madura (pruna, cirera) amb un fons especiat (vainilla, canella) i torrat (café). Apareixen aromes balsàmiques (eucaliptus i menta). En boca es presenta suau, saborós i estructurat, amb tanins presents però esdolceïts. Presenta una acidesa llarga que li aporta frescor i fruita en boca.

Final harmònic i llarg amb records de regalèssia i notes mentolades.

Gabriel Suberviola, Enòleg

EQUIP TÈCNIC:

Gabriel Suberviola - Director tècnic de Segura Viudas i Enòleg

Pedro Hellín - Cap de Laboratori de Segura Viudas i Enòleg

VARIETATS DE RAÏM:

- 35% Cabernet Sauvignon
- 25% Merlot
- 20% Syrah
- 20% Tempranillo

DADES TÈCNIQUES:

- Grau Alcohòlic: 14% vol.
- Acidesa Total: 3,68 g/l
- pH: 3,42