

EL SOLÀ D'ARES *smart fermentations* BESSONS SYRAH 2019



El Solà d'Ares elabora diferents productes fermentats com vins, cervesa de garnatxa i kombutxa -Te fermentat- acompanyats d'una experiència tècnica relacionada amb nous conceptes i amb la personalitat que es pot transmetre en un producte quan s'elabora amb entusiasme.

FINCA

Vinyes cultivades en pendents pronunciats, sobre sòl de pissarra i gres, al terme de Torroja del Priorat. El clima és mediterrani continental semiàrid, on les condicions austeres que es donen condueixen a la planta a expressar in extremis les característiques del vi que resulta.

-Toni Sanchez-

BESSONS SYRAH 2019

Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable i en botes obertes de roure francès de 600 litres. Criança de 12 mesos. Embotellat al març del 2021.

NOTA DE TAST

Presenta un profund color violaci intens. El nas del Bessons Syrah destaca per una intensa fruita vermella/negra madura i que va evolucionant en copa. Amb un fons també mentolat i mineral. Uns tanins intensos i balsàmics amb notes especiades. Suau entrada en boca, ampli i intens, amb molt bona acidesa Final llarg amb postgust de fruita madura.

Elaboració i criaça

Zona: Priorat [Sense DOQ ni IGP]
Tipus de sòl: Llicorella
Varietats: Syrah
Verema: 6-15 de setembre
Criança: 12 mesos en bota
Nº d'ampolles: 311

Dades analítiques

Alcohol: 14,5% vol
Àcid acètic: 0,60 g/L
Sucre residual: <0,10 g/L
Acidesa: 5,79 g/L en H₂T
pH: 3,28
SO₂total: <20 mg/L



enovitis
DISTRIBUCIÓ