



VI NEGRE
PRODUCTE D'ESPANYA



CATALÀ | [CASTELLANO](#) | [ENGLISH](#)

PAMPALLUGA 2023

DO COSTERS DEL SEGRE

NOTA DE TAST

Anàlisi visual

Vi negre net i brillant de color roig rubí, intens i profund, amb atractius matisos violacis, fruit de la seva joventut. Capa alta que denota una bona intensitat i estructura, amb llàgrima densa.

Anàlisi olfactiva

En un primer moment destaca la fruita vermella i negra confitada, cirera, maduixa i mores sobre un fons de notes vegetals.

A mesura que es va obrint surten notes elegants de flors dolces, a més de lleugeres notes de fusta.

Un vi complex i atractiu.

Anàlisi gustativa

Entrada potent, amb cos. Elegant, untuós amb tanins ben integrats i acidesa refinada.

Es reafirmen les notes que hem notat en la fase olfactiva, donant a entendre que aquest és un vi franc i molt polit.

Bona amplitud i llarga persistència en boca.

Maridatge

Ideal amb anyell, carn de caça, carns vermelles i guisats de cocció lenta.

Temperatura de servei

Entre 15 °C i 17 °C.



CONSUM RESPONSABLE



ESCOLLIR | COMPARTIR | CUIDAR

Begui sempre amb moderació.

INGREDIENTS

Raïm, conservant (sulfits), corrector d'acidesa (àcid tartàric).

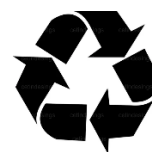
INFORMACIÓ NUTRICIONAL

PAMPALLUGA 2023	100 ml
Valor energètic	448 kJ
	107 Kcal
Greixos	ND
dels quals	
Àcids grassos saturats	ND
Hidrats de carboni	4,1 g
dels quals	
Sucre	1 g
Proteïnes	0,4 g
Sal	ND

ND: No detectat.

SOSTENIBILITAT

**COSTERS
DEL
SEGRE**
Denominació
d'Origen



PRODUCTE ECOLÒGIC CT/6341/P (Vicultor/a)
PRODUCTE ECOLÒGIC CT/7915/E (Celler)
CERTIFICAT PER ES-ECO-019-CT

SOBRE L'EMPRESA



ANTONI GIRIBET | C/ VERGE DE L'HORTA, 16 | 25263 PREIXANA | LLEIDA

Tel: +34 650395341 | celler@antonigiribet.cat | www.antonigiribet.cat

ELABORACIÓ

El procés d'elaboració del vi comença a la verema i per tant és molt important que el raïm arribi en bones condicions al celler. La primera classificació es realitza a peu de finca escollint els raïms en estat de maduresa òptim i que no tinguin grans verds, podrits o en mal estat. El transport, cap al celler, es realitza en el menys temps possible i amb caixes de 20 kg per tal que el raïm arribi en bones condicions.

Una vegada al celler disposem de dipòsits de fermentació d'acer inoxidable on realitzem la fermentació de les diferents varietats per separat a temperatura controlada entre 25/26 °C i remuntats periòdics automatitzats per tal d'obtenir l'extracció selectiva dels compostos fenòlics de la pell i la polpa, i aportar característiques específiques al vi com color, tanins, components d'extracte i aromes.

VARIETATS. 100% Cabernet Sauvignon, de la finca de la partida Piques.

MACERACIÓ. 15 dies en dipòsits d'acer inoxidable per separat a temperatura controlada entre 25/26 °C i remuntats periòdics automatitzats.

CRIANÇA. 10 mesos en barriques de roure francès una temperatura constant entre 15 i 18 °C i humitat controlada.

PRODUCCIÓ. 1800 ampolles aproximadament.

GRAU ALCOHÒLIC. 15,5% Vol.

EMBOTELLAT. Principis de Setembre del 2024.