



VI NEGRE
PRODUCTE D'ESPANYA



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

GÍNJOL 2024

DO COSTERS DEL SEGRE

NOTA DE TAST

Anàlisi visual

Vi negre net i brillant, de color picota fosc i profund, amb un rivet de notes blavoses intenses fruit de la seva joventut. Capa alta pràcticament opaca amb llàgrima densa. Un vi intens i estructurat.

Anàlisi olfactiva

En un primer moment destaca la fruita fosca, licorosa i confitada, mores i prunes sobre un fons d'herbes mediterrànies, romaní i espígol. A mesura que es va obrint marca més les espècies; clau, pebre negre, notes fumades i torrades. Un vi complex i atractiu.

Anàlisi gustativa

Entrada potent, amb cos, de tanins ben integrats i acidesa suau. Golós i gustós, bon equilibri entre les notes de fruita i espècies dolces. Postgust balsàmic amb el caràcter varietal del syrah (fruita licorosa, oliva negra i balsàmics). Bona amplitud i llarga persistència en boca.

Maridatge

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

Temperatura de servei

Entre 15 °C i 17 °C.



CONSUM RESPONSABLE



Begui sempre amb moderació.

INGREDIENTS

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

INFORMACIÓ NUTRICIONAL

GÍNJOL 2024	100 ml
Valor energètic	443 kJ 106 Kcal
Greixos	ND
dels quals	
Àcids grassos saturats	ND
Hidrats de carboni	4,1 g
dels quals	
Sucres	0,7 g
Proteïnes	0,3 g
Sal	ND

ND: No detectat.

SOSTENIBILITAT

**COS7ERS
DEL
SEGRE**
Denominació
d'Origen



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% Sirà, de la finca de la partida Mas de Mòra.

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 a una temperatura constant entre 15 i 18 °C i humitat controlada.

PRODUCCIÓ. 2100 ampolles aproximadament.

GRAU ALCOHÒLIC. 15,5% Vol.

EMBOTELLAT. Finals d'Agost del 2025.