



VI NEGRE
PRODUCTE D'ESPANYA



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

MIL SONS 2024

DO COSTERS DEL SEGRE

NOTA DE TAST

Anàlisi visual

Vi negre net i brillant, en destaca el color picota intens amb rivet de tonalitats violàcies intenses, fruit de la seva joventut.

Capa alta que denota una bona intensitat i estructura, amb llàgrima densa.

Anàlisi olfactiva

En un primer moment destaquen els aromes primaris de la fruita, cirera, pruna i fruita fosca confitada. A mesura que el vi es va obrint surten notes elegants de flors.

Amb l'oxigenació en copa surten espècies dolces i notes lleugerament torrades, canyella i vainilla, fruit de la criança en bóta.

Anàlisi gustativa

Entrada àmplia i golosa. Elegant, untuós i amb un taní fi i vellutat. Postgust persistent, ampli i rodó. Acidesa elegant.

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

Maridatge

Ideal per a productes frescos elaborats amb coccions curtes.

Graellades de verdura, carns i peixos a la brasa, pasta fresca, etc.

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

MIL SONS 2024	100 ml
Valor energètic	438 kJ 105 Kcal
Greixos	ND
dels quals	
Àcids grassos saturats	ND
Hidrats de carboni	4,1 g
dels quals	
Sucres	1 g
Proteïnes	0,4 g
Sal	ND

ND: No detectat.

SOSTENIBILITAT



PRODUCTE ECOLÒGIC CT/6341/P (Viticultor/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. 82% Ull de Llebre i 18% 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 i americà a una temperatura constant entre 15 i 18 °C i humitat controlada.

PRODUCCIÓ. 3300 ampolles aproximadament.

GRAU ALCOHÒLIC. 15% Vol.

EMBOTELLAT. Finals d'Agost del 2025.