



## Pere Olivella Galimany

Viticultors des de 1859



### NEGRANT

#### DO PENEDEÈS

**Collita:** 2013.

**Varietats:** Cabernet Sauvignon, Ull de Llebre i Sirà.

**Ampolla:** Borgonyesa de 0,75 cL. 630 g. de pes.

**Tap:** Només suro natural 100% reciclable. 44x24 mm

**Número d'Ampolles:** 2.779 (segons anyada)  
producció limitada.

**Grau Alcohòlic.** 13,50% vol.

**Acidesa Volàtil:** 0,30 g/L. expresada en àcid acètic.

**pH:** 3,50

**Sucres Totals:** 0,20 g/L.

**SO<sub>2</sub> total:** 51 mg/L.

#### LA VINYA

L'origen; vinyes de la pròpia finca de Can Pere del Maset.

Vinyes amb coberta vegetal espontània per afavorir la biodiversitat i la capacitat de regular la retenció de l'aigua del sòl de manera natural. Viticultura de secà.

Utilitzem la confusió sexual pel control de la *Lobesia Botrana* (el corc del raïm).

Utilització racional i totalment controlada del coure i del sofre per tal d'intentar minimitzar-ne el seu ús.

Només s'utilitzen adobs orgànics.

La verema es realitza en el seu estat òptim de maduració fenòlica, a la nit, en plena llum de la lluna pel control de la temperatura.

Selecció a la pròpia vinya, només els millors raïms seran els escollits, verema a mà per garantir la màxima qualitat del raïm.

#### EL CELLER

Vinificació de cada varietat per separat.

Elaboració per gravetat al celler, suau derrapat i posterior maceració prefermentativa en fred (8-10°C durant 48 hores) per extreure

al màxim els compostos aromàtics de cada varietat i donar complexitat al vi.

Després fermentació i maceració en dipòsits inoxidable, lleugera criança en barriques de diferent fusta i de diferents anys.

Posterior afinament en ampolla.

#### NOTA DE TAST

A la vista presenta color vermell cirera picota amb reflexos violacis.

Al nas presenta una complexitat aromàtica fantàstica, fruita vermella (grosella, pruna) que s'entrellaça perfectament amb la cremositat i les

notes de coco i melmelada de pruna formant una notable percepció de finura i elegància.

En el seu pas per boca es presenta golós, dens, estructurat, apareixen les sensacions olfactivas de les fruites vermelles (grosella), és molt fàcil i agradable.

#### MARIDATGE

És un vi negre molt especial, mediterrani, que pot combinar molt bé, sense imposar-se, sinó que acompanyant diferents plats i també diferents combinacions. Recomanem les taules de formatges (els semi-curats, els formatges blaus...) i taules d'embotits ibèrics, carns vermelles a la brasa o planxa, unes galtes de porc farcides d'api-rave o llengua estofada amb cama-secs, arrossos de carn, uns fantàstics canelons d'ànec amb foie i salsa de bolets, i sense cap mena de dubte el que la vostra imaginació us desperti.

#### TEMPERATURA DE SERVEI

Us recomanem degustar-lo a una temperatura entre 16-17°C. Si el degusteu amb una copa de cristall fi, llisa, fina de boca i cos ample el gaudireu millor.