

## FITXA TECNICA DE PERUNÉS 2013

### EI PERUNÉS

És un vi elaborat exclusivament amb garnatxa negra provinent de la vinya de la Font de Montseny de la finca de Can Mas de Castellgalí.

El nom de Perunés correspon a una antiga masoveria que hi havia a la finca.

El raïm un cop arribat al seu punt òptim de maduració s'ha collit el 1 d'octubre de 2013. La verema l'hem posat en caixes per portar-lo al celler. S'ha fet una maceració en fred a 4º de temperatura durant 12 hores, abans de fer el derrapat . Després s'ha passat per la taula de tria i l'hem posat a fermentar en dipòsits. Durant la fermentació ha anat macerant el suc amb les pells durant uns deu dies fins que s'ha premsat. Un cop acabada la fermentació i després de diferents trasbalsos s'ha passat a barriques de roure francès , el maig del 2014 durant mes d'any, fins el juliol del 2015 que es treu de barriques .

Finalment s'ha embotellat durant el juliol del 2015, per començar-lo a vendre a partir de mitjans del 2016.

#### Degustació:

És un vi de color violeta amb aromes intensos a fruita així com també a espècies, dominen la figa , pruna i el codony . Amb una barrica molt ben integrada que es fa notar poc, només lleugers tocs de vainilla i torrats. En boca es sedós amb cos amb tanins lleugerament concentrats que el fan molt agradable al paladar, es fresc i amb una persistència llarga.

Vi sense tractament de fred per tal de preservar tot el seu bouquet, convé decantar-lo.

#### Fitxa analítica: PERUNÉS 2013

100% Garnatxa negra D.O.Pla de Bages.

AcV = 0.45g/l

AcTS = 3.27 g/l

Grau = 14.60%vol

Sucres reductors = 2.4g/l

Ph = 3.60

So2T = 40 mg/l