

Can Noves negre 2018



Agustí Ensesa Bonet

Sommelier- analista vitivinícola

Instagram: @agustiensesavins

20 · 11 · 22 | 06:30

És un vi negre de viticultura sostenible, de raïm conreat a la Finca Can Noves, de terreny volcànic amb sòls de roca basàltica situat a l'Espai d'Interès Natural de les Gavarres a Sant Martí Vell, a la comarca del Gironès. De color cirera picota amb vora robí. Aroma

potent molt atractiva que recorda les espècies i les fruites negres de bosc madures. Notes balsàmiques i de cedre. En boca és suau, afruitat, golós, amb tanins dolços molt ben integrats que el fan vellutat i saborós. Darreregust llarg i elegant. Elaborat amb les varietats internacionals Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon i Petit Verdot, que li confereix personalitat i elegància. Verema manual en caixes de 15 quilos per mantenir la integritat del raïm. Maceració pre-fermentativa a baixa temperatura i fermentació a temperatura controlada (23/25°). Durant la fermentació es realitzen remuntats diaris per a una perfecta extracció de tanins. Després de la malolàctica, el vi madura en barriques de roure francès de segon a tercer any durant 12 mesos. Un cop embotellat s'afina durant 6 mesos a temperatura constant al celler, abans de la seva comercialització. Recomanat per a carns guisades i estofades. Molt bon maridatge amb les safates de formatges que prepara El Petit Paradís de Girona per a càterings i degustacions.

El celler elaborador: Eccocivi està situat a Sant Martí Vell. El celler està certificat Zero CO 2. Elaboren també vins blancs i negres amb les marques Montrodó i Ca l'Elsa. També un vi naturalment dolç. Participen habitualment al concurs Girovi amb bones puntuacions. El seu vi negre jove Montrodó 2019 va ser guardonat amb Medalla Gran Or l'any 2021. Per la seva situació privilegiada a l'Espai d'Interès Natural de les Gavarres els seus vins estan denominats com a «Vi de les Gavarres» i de la comarca del Gironès.

Any: 2018

Raïm: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon i Petit Verdot

Graduació: 14,5°

Preu aproximat: 14,90 €

