



El Vi

IROIK. Syrah d'altura. Porrera.
Vinya Tossal.
Syrah plantat l'any 2005.
Coster. Pendent 43%.
Altitud 630 m.
Orientació Sud.
Sòl de Llicorella.
Agricultura ecològica. Regenerativa.
100% Treball manual.
VITICULTURA HEROICA.

Nota de Tast



Vi de gran intensitat visual on dominen colors violetes brillants.



El vi expressa inicialment aromes marcats de fruita vermella silvestre (gerds i groselles) evolucionant a aromes de te negre, espècies i matisos elegants de flor de vainilla.



En boca és llaminer, equilibrat i persistent, deixant un final de boca llarg, fresc i agradable.

Fitxa Tècnica

Tipus de vi: Negre.

DO: DOQ Priorat.

Varietats: Syrah

Elaboració i criaça: Veremat a mà i en petites caixes de 12kg. Derrapat. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable amb temperatura controlada. Criaça de 4-5 mesos en botes de roure francès de 300l

Agricultura ecològica i regenerativa.


Sòl: Llicorella.


Clima: Típicament mediterrani litoral amb algunes tendències del clima mediterrani continental.

Temperatura de Servei: 14-16 °C.

Graduació alcohòlica: 15% vol.



 @ajvwine

 ajvwine

 www.ajv.wine

Maridatge

Ideal per acompanyar tot tipus de carns, ibèrics i formatges, arrossos i pastes.