

L' ONCLU

Característiques organolèptiques

Vi negre de color rubí i cirera que deixa una bona llàgrima en la copa. D'aromes a fruita vermella i confitura amb notes d'herba fresca. Ens ofereixen un vi fresc, molt gastronòmic i que marida molt bé amb carns vermelles o a copes.

És un cupatge de Merlot amb Ull de Llebre amb una entrada en boca ampla, untuosa i persistent. Destaca molt la seva frescor i el seu post gust.

L' elaboració

Es realitza una acurada selecció dels raïms a la vinya i al celler. La recol·lecció es fa a mà amb caixes de 12 kg. Es duu a terme una maceració en fred i una posterior fermentació amb les pells durant uns 8-10 dies. Un premsat suau i un treball amb les mares per obtenir una boca més persistent i voluminosa.

A l' aconseguir els resultats de la criança amb les mares es fa el cupatge d'aquest gran vi i el seu posterior embotellat.

El celler

Agrícola Pallarades neix amb la rehabilitació del celler de "Cal Pallarades" i amb l'entusiasme d'un nét que, ja de ben petit, volia continuar la feina del camp, el cultiu de la vinya i transformar ell mateix el raïm en vi.

En Josep Armengol, enginyer agrònom de formació, és qui materialitza aquest somni l'any 2020 començant a elaborar els seus propis vins.

Color	Temperatura de servei	Varietats	Vol. Alc.	Verema
Vermell robí	Entre 10 i 17 °C.	Merlot 70% i Ull de Llebre 30%	13.5%	Manual amb caixes de 12Kg

