

SAKTIH

2016

TIPUS

Negre
Pirineus. Pallars Jussà

ELABORACIÓ

Verema manual amb caixes de 10 kg de raïm provinent exclusivament de la mateixa finca. El vi ha estat fermentat totalment en ceps de pedra del segle XII i amb llevats naturals. El 100% del vi ha realitzat la transformació malolàctica en bóta de roure francès de 225 litres, amb posterior criança de 24 mesos.

VARIETATS

100% Petit Verdot

NÚMERO D'AMPOLLES

1.990 ampolles de 75 cl

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 14 % vol.
pH: 3,62
Acidesa total: 5,5 g/l



D.O. Costers del Segre

Saktih significa 'nervi' en sànscrit.

Una definició molt apropiada per la verticalitat d'aquest vi estil bordelès.

NOTA DE TAST

A LA VISTA

Vermell robí.

AL NAS

Nas especiat (timó, clau), amb notes de fusta noble i fruits del bosc.

A LA BOCA

Entrada fresca, amb lleugeres notes de cuir fi i cirera de muntanya.

POSTGUST

Intens, marcada acidesa i llarg.

COMENTARIS

El vi desenvoluparà tota la seva complexitat en ampolla. Gran potencial d'envelliment.

“En aquest vi es produeix una lluita entre l'acidesa i els tanins, especialment en el cas de la Petit Verdot. Per aquest motiu no hi ha gaires vins purs d'aquesta varietat. Els sòls calcaris i un precís cultiu de la vinya ens porten a cercar l'equilibri entre aquestes notes sovint antagòniques”.

Raül Bobet

PUNTUACIONS

Robert Parker

Saktih PV 2016. 94 / 100 | Saktih PV 2013. 94+ / 100

 **CASTELL D'ENCUS**
PYRENEES ESTATE VINEYARD