

JHANA

2019

TIPUS

Rosat
Pirineus. Pallars Jussà

ELABORACIÓ

Verema manual amb caixes de 10 kg de raïm provinent exclusivament de la pròpia finca. Macerat a baixa temperatura i fermentat en botes de roure, on fa una criança de 6 mesos.

VARIETATS

90% Merlot, 10% Petit Verdot

NÚMERO D'AMPOLLES

2.000 ampolles de 75 cl

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 13,50 % vol.

pH: 3,2

Acidesa total: 6,1 g/l

D.O. Costers del Segre



Jhana és un tipus de meditació.

Una meditació lligada més al silenci i la reflexió, molt vinculat a la nostra filosofia.

NOTA DE TAST

A LA VISTA

Coure.

AL NAS

Codonyat, fonoll, lleugerament floral. Notes nobles de roure i matisos de timonet.

A LA BOCA

Entrada golosa amb notes de caqui i poma reineta.

POSTGUST

Vi llarg i complex. Tindrà una gran evolució.

COMENTARIS

El concepte de fer un vi rosat parteix de voler dignificar al màxim aquest tipus de vins, emfasitzant igual que en els grans vins blancs, el seu potencial d'envelliment. El vi està dominat pels matisos afrutats i posseeix un gran potencial de guarda.

“Els vins rosats han sofert una baixa reputació perquè sovint feien servir vinyes d'alt rendiment i les fermentacions alcohòliques amb estil sagnat. En el Jhana mantenim l'equilibri subtil entre tanins i sedositat. S'envelleix amb les fines mares durant sis mesos i s'utilitza llevat salvatge per obtenir un vi complex”.

PUNTUACIONS

Robert Parker

Jhana 2019. 93 / 100 | **Jhana 2018. 93** / 100

CASTELL D'ENCUS
by Raül Bobet