

THALARN

2018



TIPUS

Negre
Pirineus. Pallars Jussà

ELABORACIÓ

Verema manual en petites caixes de 10 kg de raïm procedent exclusivament de la pròpia finca. El vi ha estat fermentat en diferents materials (cups de pedra, tines de fusta i d'inoxidable). El 100% del vi ha realitzat la fermentació malolàctica en bota de roure francès.

VARIETATS

Syrah 100%

NÚMERO D'AMPOLLES

17.000 ampolles de 75 cl
100 ampolles de 1,5 l

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 13,23 % vol.

pH: 3,48

Acidesa total: 5,6 g/l

D.O. Costers del Segre

Thalarn és el nom medieval del municipi de 'Talarn'.

Castell d'Encus està situat al municipi de Talarn, dins de la comarca del Pallars Jussà.

NOTA DE TAST

A LA VISTA

Roig violeta.

AL NAS

Notes de xocolata i pruna. Lleuger tabac fi acompanyat de certa confitura de mora amb tonalitats de canyella.

A LA BOCA

Notes afruitades de cirera fresca, acompanyades de vainilla, amb un taní dolcenc. Notes vibrants que li confereixen tensió en boca.

POSTGUST

Final de gust persistent amb notes de regalèsia.

COMENTARIS

Aquest vi desenvoluparà tota la seva complexitat en ampolla. No ha estat filtrat ni clarificat i per tant poden aparèixer pòsits amb el temps. Es recomana decantar.

“La família de vins elaborats amb Syrah admet una interpretació bastant diversa. En aquest cas, en aquest vi de muntanya evitem l'expressió predominant de la fruita i s'hi reflecteix un estil més especiat, que busca l'elegància en lloc d'extracció”.

PUNTUACIONS

Robert Parker

Thalarn 2018. 94 / 100 | **Thalarn 2017. 93** / 100

Thalarn 2016. 94 / 100 | **Thalarn 2015. 95** / 100

Thalarn 2014. 95 / 100

CASTELL D'ENCUS
by Raül Bobet