

THALARN

2018



TIPO

Tinto
Pirineos. Pallars Jussà

ELABORACIÓN

Vendimia manual en pequeñas cajas de 10 kg de uva procedente exclusivamente de la misma finca. El vino ha sido fermentado en diferentes materiales (lagares de piedra, tinas de madera y de inoxidable). El 100% del vino ha realizado la fermentación maloláctica en barrica de roble francés.

VARIEDADES

Syrah 100%

NÚMERO DE BOTELLAS

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

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13,23 % vol.

pH: 3,48

Acidez total: 5,6 g/l

D.O. Costers del Segre

Thalarn es el nombre medieval del municipio de 'Talarn'.

Castell d'Encus está situado en el municipio de Talarn, dentro de la comarca del Pallars Jussà.

NOTA DE CATA

A LA VISTA

Rojo violeta.

EN NARIZ

Notas de chocolate y ciruela. Ligerito tabaco fino acompañado de cierta confitura de mora con tonalidades de canela.

EN BOCA

Notas afrutadas de cereza fresca, acompañadas de vainilla, con un tanino dulce. Notas vibrantes que le confieren tensión en boca.

POSTGUSTO

Final de gusto persistente con notas de regaliz.

COMENTARIOS

Este vino desarrollará toda su complejidad en la botella. Este vino no ha sido filtrado ni clarificado y por tanto pueden aparecer precipitados. Se recomienda decantar.

“La familia de vinos elaborados con Syrah admite una interpretación bastante diversa. En este caso, en este vino de montaña evitamos cualquier expresión predominante de la fruta y se refleja más un estilo especiado, buscando la elegancia en lugar de la extracción”.

PUNTUACIONES

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