

QUEST

2018

TIPUS

Negre
Pirineus. Pallars Jussà

ELABORACIÓ

Verema manual amb petites caixes de 10kg de raïm provinent exclusivament de la pròpia finca. El vi ha estat fermentat totalment en cubs de pedra del s. XII, i llevats naturals. El 100% del vi ha realitzat la transformació malolàctica en barrica, amb posterior criança de 17 mesos.

VARIETATS

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot

NÚMERO D'AMPOLLES

10.000 ampolles de 75 cL
200 ampolles de 1,5 L

DADES TÈCNiques

Grau alcohòlic: 14,3 % vol.
pH: 3,53
Acidesa total: 5,9 g/l

D.O. Costers del Segre



Quest és un terme d'origen llatí que significa 'recerca'.

La recerca, preguntar-se coses, forma part del nostre ADN i l'entendem com un aprenentatge per fer vins elegants i frescos.

NOTA DE TAST

A LA VISTA

Robí spinel.

AL NAS

Intens. Notes de samfaina i pebre vermell amb petites records de sàndal, nespres i serves.

A LA BOCA

Força especiat, amb notes lleugeres d'escalivada. Llarg i amb tensió.

POSTGUST

Persistent en boca. Notes finals de nabius, coralet i cafè.

COMENTARIS

Aquest vi desenvoluparà tota la seva complexitat en ampolla. Bon potencial de guarda.

"Buscant l'equilibri amb els sòls, la climatologia, les pràctiques vitícoles adequades, una bona selecció massal i, en el nostre cas, una fermentació alcohòlica única en els cubs de pedra del segle XII, podem obtenir un vi elegant, complex i diferenciat".

PUNTUACIONS

Robert Parker

Quest 2018. 94 / 100 | **Quest 2017. 94 / 100**
Quest 2016. 94 / 100 | **Quest 2015. 93 / 100**
Quest 2014. 93 / 100 | **Quest 2013. 94 / 100**

American Awards



CASTELL D'ENCUS
by Raül Bobet