

THALARN

2019

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, tinajas 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

12.000 botellas de 75 cl
25 botellas de 1,5 l

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13,5 % vol.
pH: 3,55 PENDIENTE
Acidez total: 5,0g/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 rubí.

EN NARIZ

Notas de pastel de frambuesa y mora de montaña, acompañadas de matices de especias, vainilla y perfume de madera noble.

EN BOCA

Entrada golosa, con fruta, especias y notas de pimienta, matizadas por el nervio del vino. Se trata de un Syrah de corte septentrional, donde las especias y la fruta juegan en igualdad de condiciones.

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

Tim Atkin

Thalarn 2019. 93 / 100

CASTELL D'ENCUS
by Raül Bobet