

SAKTIH

2017

TIPUS

Negre .
Pirineus. Pallars Jussà

PRODUCCIÓ

Verema manual amb caixes de 10 kg de raïm provinent exclusivament de la mateixa finca. El vi ha estat fermentat totalment en cups de pedra del segle XII i amb llevats naturals. El 100% del vi ha realitzat la transformació malolàctica en bóta de roure francès de 225 litres, amb posterior criança de 24 mesos.

VARIETATS

100% Petit Verdot

NÚMERO D'AMPOLLES

900 ampolles de 75 cl

DADES TÈCNIQUES

Alcohol: 14,0 % vol.

pH: 3,55

Acidesa total: 5,5 g/l



Saktih significa 'nervi' en sànscrit.

Una definició molt apropiada per la verticalitat d'aquest vi estil bordelès..

NOTA DE TAST

A LA VISTA

Cirera picota.

AL NAS

Notes de nous fines, fusta noble i espècies amb certs tons de cirera.

A LA BOCA

Entrada amb nervi, notes de préssec concentrat de secà, regalèssia i gerds.

COMENTARIS

Una definició molt apropiada per la verticalitat d'aquest vi estil bordelès

“En aquest vi es produeix una lluita entre l'acidesa i els tanins, especialment en el cas de la Petit Verdot. Per aquest motiu no hi ha gaires vins purs d'aquesta varietat. Els sòls calcaris i un precís cultiu de la vinya ens porten a cercar l'equilibri entre aquestes notes sovint antagoniques”.

PUNTUACIONS

Robert Parker

Saktih PV 2017 93+ / 100

Saktih PV 2016 94 / 100

Saktih PV 2013 94+ / 100

Tim Atkin

Saktih PV 2017 93 / 100

CASTELL D'ENCUS

by Raül Bobet