

SERRA

MASIA



GNEIS 2003

MASIA SERRA

Negre envellit

Varietats: 43% Merlot, 31% Cabernet Sauvignon i 26% Garnatxa Negra
Envelliment: 16 mesos en bótes de roure francès Allier
Grau alcohòlic: 14,7% vol.
Volum: 75 cl.

Presentació: Caixes de 6 ampolles
País: Espanya
Comunitat: Catalunya
D.O.: Empordà

Edat de la vinya: Cabernet Sauvignon any 1990, Merlot any 1990 i Garnatxa Negra any 1961
Producció de la vinya: 25 hl/ha
Producció en ampolles: Producció limitada a 6.118 ampolles de 75 cl. i 315 màgnums de 150 cl.

Tinto con Crianza

Varietades: 43% Merlot, 31% Cabernet Sauvignon y 26% Garnacha Tinta
Envejecimiento: 16 meses en barricas de roble francès Allier
Grado alcohólico: 14,7% vol.
Volumen: 75 cl.

Presentación: Cajas de 6 botellas
País: España
Región: Cataluña
D.O.: Empordà

Edad viñedo: Cabernet Sauvignon año 1990, Merlot año 1990 y Garnacha Tinta año 1961
Producción del viñedo: 25 hl/ha
Producción botellas: Producción limitada a 6.118 botellas de 75 cl. y 315 magnums de 150 cl.

Aged red

Varietals: 43% Merlot, 31% Cabernet Sauvignon and 26% Red Grenache
Aging: 16 months in barrels of French Allier oak
Alcohol content: 14,7% vol.
Volume: 75 cl.

Packaging: Cases of 6 bottles
Country: Spain
Region: Catalonia
D.O.: Empordà

Age of vineyard: Cabernet Sauvignon year 1990, Merlot year 1990 and Red Grenache year 1961
Vineyard production: 25 hl/ha
Bottle production: Production limited to 6.118 bottles of 75 cl. and 315 magnums of 150 cl.

El nom de GNEIS indica que els raïms que l'origen han estat nodrits per una terra eminentment granítica, de composició gnèissica. Roca composta fonamentalment de feldespat, quars i mica.

Elaboració: GNEIS 2003, ha estat elaborat a partir de raïms de les varietats Cabernet Sauvignon, Merlot i Garnatxa Negra, veremades i seleccionades a mà, en el moment òptim de la seva maduresa. Per a la vinificació, a temperatura controlada (24- 26°C, s'han emprat tècniques clàssiques (llarga maceració, "délestage", remuntades...) per tal d'obtenir els continguts justos en polifenols i polisacàrids, a més de les aromes netes; elements que estructuraven complexament el vi. Envellit durant 16 mesos en bótes de roure francès Allier, de torrat lleuger, amb un màxim de tres vins per bóta.

Nota de tast: Color cirera molt intens. Aromes amb evocació de compotes (fruita madura, no pansificada), concentrat, torrats intensos i notes minerals. En boca, és molt carnós, tanins secs de fusta nova, fruita madura i compota de cireres. Original caràcter i molt mediterrani. Elegant, de potència estructural sòlida, proporcionada per l'envelliment en ampolla.

El nombre de GNEIS indica que las uvas que lo originan han sido alimentadas por una tierra eminentemente granítica, de composición parecida al gneis (roca, fundamentalmente de cuarzo, feldespato y mica).

Elaboración: Gneis 2003 está elaborado a partir de uvas de la variedad Cabernet Sauvignon, Merlot y Garnacha Tinta, vendimiadas y seleccionadas a mano en el momento óptimo de su madurez. Para su vinificación, a temperatura controlada (24 - 26°C) se han utilizado todas las técnicas clásicas (maceración prolongada, "délestage", remontados, etc...), para obtener los contenidos justos de poli fenoles y polisacáridos, además de los aromas; elementos que estructuran complejamente el vino. Envejecido durante 16 meses en barricas de roble francès Allier, de tostado ligero, con un máximo de tres vinos por barrica.

Nota de cata: Color cereza muy intenso. Aromas con evocación de compotas (fruta muy madura, no pasificada), concentrado, tostados intensos y notas minerales. En boca es muy carnoso, taninos secos de madera nueva, fruta madura y compota de ciruelas. Original carácter y muy mediterráneo. Muy elegante, con alto potencial de envejecimiento en botella.

The name GNEIS indicates that the grapes from which this wine is produced are fed by ground that is eminently granite, a composition similar to the gneis (rock that is fundamentally quartz, feldspar and mica).

Production: Gneis 2003 is produced from grapes of Cabernet Sauvignon, Merlot, and Red Grenache, harvested and selected by hand at the optimum moment of maturity. For vinification, at a controlled temperature of 24 to 26 degrees, the classic techniques (prolonged maceration, "racking and return", pumping over ...) are employed to produce the perfect combination of polyphenols and polysaccharides, that in addition to the aromas are the elements that give the wine its complex structure. Aged for 16 months in barrels of lightly toasted French Allier oak, with a maximum of three vintages per barrel.

Tasting Notes: Very intense cherry color. Aromas that evoke memories of compotes (very ripe fruits, not pacified), concentrated, intense notes of toast and mineral. In the mouth it is very meaty, with dry tannins of new wood, and of ripe fruit and plum compote. Original character and very mediterranean. Very elegant, with great potential for aging in the bottle.