

SIGNAT



Ànec Mut Negre Ecològic

Llamamos Ànec Mut (Pato Mudo) a este vino en homenaje a esta especie de pato, autóctona del Penedès y criada en las zonas rurales alrededor de Vilafranca desde el siglo XVI. La crianza de esta especie ha ido en aumento desde los años 90 y es una carne muy apreciada gracias a su bajo contenido en grasa.

Vinificación

Fermentación a temperatura controlada en depósito de acero inoxidable.

Viticultura

Climatología del 2021: Añada marcada por la sequía durante todo el ciclo, hecho que produjo un gran estrés a la viña. La primavera fue más suave y fresca que los últimos años. Esta temperatura permitió que el crecimiento vegetativo no se parara. En cambio, el verano y el inicio del otoño fueron más cálidos, acentuando el efecto de la sequía. Añada poco productiva, los vinos son vivos y voluminosos.

Características sensoriales

De color rojo con reflejos violáceos resultado de su juventud. En nariz es afrutado y maduro con predominancia de los aromas a frutos rojos. En boca es estructurado, con un punto crujiente que le permitirá evolucionar en botella.

Ficha Técnica

REGIÓN DE ELABORACIÓN:
DO Penedès

VARIETADES:
Garnacha negra y merlot procedentes de agricultura ecológica.

ANÁLISIS:
Alcohol: 13°

Azúcar: 0.8 g/L

Acidez Total: 6,2 g/L

Contiene Sulfitos

AÑADA:
2021