

FLOR DE GREALOTM 2005

El consentit de Vinya l'Hereu

SOBRE ELS VINS

NOTES DE TAST

En la copa color cirera viu, amb reflexes violacis, capa coberta. *Al nas* ens porta un ventall aromàtic ampli, on la fruita negra fresca (mores i aranyons) són el seu principal ingredient, acompanyat d'aromes de llorer fresc, pega dolça, pebre negre, cacau, eucaliptus, menta i el reflex del "terroir" que denota tònica negra al final de boca. *En boca* estem davant d'un vi que ens porta a la copa el

paisatge d'on prové, la seva entrada ens recorda a la part aromàtica de la menta, doncs és fresc. El seu pas per boca deixa empremta mostrant tot el seu potencial. El taní és fi i estirat. Al final de boca s'uneix la longitud del taní amb la untuositat (volum). El seu final és prolongat i profund; el seu potencial d'envelliment fa que poguem gaudir del vi avui i en anys posteriors.



Qualificació

Denominació d'Origen
Costers del Segre

Zona de producció

Subzona Artesa de Segre,
Lleida

Clima

Mediterrani amb influència
pirinenca i continental

Sòl

Argiles blanques

Altitud

450 metres sobre el nivell
del mar

Tipus de vi

Negre de criaça
amb roure

Collita

2005

Verema

A mà

Varietats

40 % Merlot,
30 % Cabernet Sauvignon,
30 % Syrah

Edat de la vinya

6 anys

Procedència del raïm

Vinyes de la propietat

Criança

12 mesos en bótes de roure
francès de 300 l.

Producció

20.000 ampolles de 75 cl.

PRESENTACIÓ

Ampolles

Bordelesa estil
negra de 75 cl.

Taps

Suro natural de
49 x 24 mm.

Càpsules

Estany

Caixes

Cartró de 6 ampolles

ANÀLISI

Grau alcohòlic

14 % vol.

Mètode de producció ecològica.



Juny 2007

GERPITA SL

VINYA L'HEREU de SERO

Molí, s/n. 25739 Seró - Artesa de Segre
Lleida, Catalunya. España.
WWW.VINYALHEREU.COM

(+34) 973 400 472 *telèfon i fax*
(+34) 690 694 340 / 639 311 175 / 616 976 592 *mòbil*
vinyalhereu@vinyalhereu.com