

SOLERGIBERT CABERNET SELECCIÓ

DADES GENERALS

Anyada	2019
Producció	18144 ampolles
Varietats	Cabernet Sauvignon 83% Cabernet Franc 17%
Vinya	Malla (36 anys) Matacans (35 anys) Bòbila (28 anys) Salabès (6 anys)
Elaboració	Fermentació en inoxidable i maceració durant quinze dies, amb remuntats intensos diversos cops cada dia
Criança	12 mesos en bota nova i usada de roure francès i americà 3,5 anys en ampolla
Embotellat	Març de 2021

CLIMATOLOGIA

L'hivern de 2019 va ser extremadament sec: de desembre a març van ploure 21mm. Tot i això, els ceps tenien reserves al sòl gràcies als 270mm caiguts durant la tardor de 2018 i a les freqüents pluges dels mesos d'abril i maig. Aquesta aigua va ser suficient perquè els ceps brotessin i creixessin sense cap problema durant tot l'estiu, tot i que no va ploure més fins a finals d'octubre.

Va ser un any amb molta calor durant el dia, amb molts dies de 37-38°C de màxima i algun dia arribant a 43°C. Però les nits, molt fredes, compensaven aquesta calor diürna alentint la maduració i evitant que les plantes perdessin massa aigua.

Aquest temps va donar una verema amb molt raïm i d'una qualitat molt alta, fresc i ben equilibrat.

NOTA DE TAST

ANÀLISI

Grau alcohòlic	14,6%
Acidesa	4,5 g/L (Tartàric)
Sulfurós total	70 mg/L

A LA VISTA Color vermell cirera

AL NAS Balsàmic, xocolata, menta

A LA BOCA Sedós, rodó, polit

