



TORRE del VEGUER

des de 1888

ECLECTIC 2015

El vi negre per excel·lència de Torre del Veguer.

Vinya

Mas de les Catalunyes 1994, varietat Petite Syrah, Vinya del Pou 1997 i Canal del Foix 2002, varietat Cabernet Sauvignon. Totes les vinyes anteriors són formades en espallera i ecològiques, des d'abril de 2016.

D'orientació sud, cap al Mar Mediterrani, sobre sòls calcaris formats per al·luvions quaternaris, textura franc-sorrenca, poc profunda i amb molt baix contingut en matèria orgànica. Situada al voltant del celler, a menys de 800 metres.

Anyada 2015

Vam tenir un final de verema 2014 molt plujós amb 50L de precipitació entre els dies 14 i 16 de setembre. Durant el mes de novembre van caure 74L que van ajudar a augmentar la capacitat hídrica de la planta. L'hivern va ser fred amb una T^a mitja de 8'37°C, un grau menys que l'any anterior, i una temperatura mínima absoluta de -3°C, condicions que ajudaren a que la planta tingués un bon repòs hivernal.

La primavera va ser molt seca, amb tan sols 57L caiguts en els 3 mesos, i molt calorosa, amb una T^a màxima de 33°C el dia 14 de maig, rècord per aquest mes. La temperatura màxima absoluta de l'anyada 2015 va ser de 35'5°C el dia 4 de juliol.

La data de brotació va ser semblant a la de l'any anterior i una setmana abans respecte a 2013, començant el 18 de març amb el Muscat i Malvasia, i acabant amb el Cabernet el 4 d'abril. Les pluges del mes de març van ajudar a que la planta tingués un bon inici de metabolisme. Per una altra part, la vinya d'alçada de Torre del Veguer a Bolvir de Cerdanya (1.200m) va brotar el dia 1 de Maig. El verol es va produir entre el 27 de juny i el 20 de juliol.

La verema va començar el dia 25 d'agost, 5 dies més tard de la mitja dels últims 10 anys, i va acabar al Penedès el dia 6 d'octubre amb el Muscat de verema tardana. A Bolvir de Cerdanya vam veremar el dia 16 d'octubre.

En resum, l'anyada 2015 ha estat bastant seca amb tan sols 400L de precipitació i una sorprenent nevada el dia 4 de febrer. La primavera va ser molt càlida i seca, i apuntava a una verema avançada però que finalment es va endarrerir degut a l'excés de calor. El raïm va ser collit en perfecte estat sanitari i un punt de maduració òptim.

Vinificació

Verema manual en caixes de 20kg, ràpida entrada al celler i disminució de la temperatura del raïm en càmera frigorífica durant 24 hores, aconseguint vinificar en fred continu.

Premsat suau a baixa pressió, amb rendiments del 50%, aprofitant únicament el most flor. Fermentació alcohòlica per parcel·les en dipòsits d'acer inoxidable de 5.000 i 10.000L a temperatura controlada de 22°C durant 9 dies.

Envel·liment en bóta seleccionada de roure francès i americà, només d'una part, per tal de preservar les aromes fresques i afruitades en el conjunt del vi. Baix ús de sulfurós durant la vinificació.



Grau	13,9 % Vol.
Acidesa	5,4 g/L en tartàric
SO2	67 mg/L
Varietats	Cabernet Sauvignon i Petite Syrah. Verema el 8 i 12 de Setembre de 2015, respectivament.
Nota de Tast	Color vermell cirera brillant.

Fruïtes vermelles de bosc amb tocs de xocolata i vainilles provinents de la seva criança en botes de roure francès d'Allier de gra petit. També mostra notes que recorden el pebrot vermell, plantes aromàtiques seques mediterrànies i especiades, com ara el pebre blanc. És rodó amb un bon balanç entre alcohol i acidesa. És un vi modern, molt bevable i amb un final vertical i fresc, lleugerament mentolat.

Harmonitza amb un ampli ventall de plats de la cuina catalana: des d'uns canelons de gall negre del Penedès a un fricandó amb bolets, passant per un steak tartar, formatges lleugerament curats, i fins i tot un bon 'xató'.