



TORRE del VEGUER
des de 1888

Ràims de la Immortalitat 2013

El vi negre d'autor signat pel nostre genial amic Salvador Dalí.

L'etiqueta d'aquestes ampelles reproduïx un dibuix del pintor Salvador Dalí, el títol del qual li dona el nom al vi: Ràims de la Immortalitat, que en paraules del pintor: "simbolitzen la immortalitat continguda en la suspensió biològica". De la collita del 2013 i seguint amb la nostra filosofia de la màxima qualitat, elaborem 1.900 ampelles de vi procedent de la selecció dels millors raïms de la nostra finca, edició limitada i numerada. Elaborat amb Cabernet sauvignon i P. Syrah.

Vinya

Vinya Del Pou 1990 i Vinya Canal del Foix 2002, varietat Cabernet Sauvignon. Vinya de Mas de les Catalunyes 1994, varietat P. Syrah.

D'orientació sud cap al Mar Mediterrani, sobre sòls calcaris formats per al·luvions quaternaris, de textura franco-sorrenca poc profunda i amb baix contingut en matèria orgànica. Les vinyes de Torre del Veguer estan situades al voltant del celler, a menys de 800 metres.

Anyada 2013

Després d'un any agrícola 2012 amb baixa pluviometria (435 L/m²), la pluja del 20 de setembre (75 L/m²) va contribuir a que les plantes es reactivessin i tinguessin un bon agostament. La caiguda de les fulles va ser a finals de novembre, després de 136 L/m² de pluja, fet que va contribuir a augmentar la capacitat hídrica de la planta.

Va ser un hivern molt fred, amb una temperatura mitjana de 9.5°C i mínima de -3.8°C, que va permetre que la planta tingués un bon repòs hivernal. Les pluges, caigudes principalment al març, van ser de 176 L/m². La brotada va arribar aviat, amb la primavera, i va començar amb el Muscat el 24 de març. Les pluges del mes van ajudar a aconseguir un bon inici del metabolisme de la planta. Un final de primavera fresc i sec, així com un estiu meteorològic curt, van provocar un desenvolupament vegetatiu lent. La calor no va arribar a les nostres vinyes fins el mes de juliol.

A Torre del Veguer la verema va començar el 14 d'agost, 7 dies abans de la mitjana dels últims 10 anys. Durant l'estiu es van donar escassos episodis de calor, amb una temperatura mitjana moderada de 23.4° C i una màxima de 36.4° C, amb precipitacions destacables entre el 7 i 11 de setembre (40L/m²).

La verema va finalitzar el 2 d'octubre amb el Cabernet Sauvignon, 18 dies més tard que l'anterior, amb uns resultats de maduració i sanitat molt satisfactoris.

Vinificació

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

Premsat suau a baixa pressió, amb baixos rendiments i aprofitant únicament el most flor. Fermentació alcohòlica per parcel·les en dipòsits d'acer inoxidable de 1.000 litres a temperatura controlada de 21°C durant 10 dies.

Criança en bótes seleccionades de roure francès i americà de torrat mitjà al voltant de 15 mesos. Baixa utilització de sulfurós durant la vinificació.



Grau	14 % Vol.
Acidesa	7 g/L en tartàric
SO2	44 mg/L
Varietats	90% Cab. Sauvignon, 10% P. Syrah. Verema el 31 i el 12 de setembre, respectivament.
Nota de Tast	Alta intensitat, de color granatós amb reflexos teula. Bona capa i bona presència de llàgrima. Aromes de fruita madura compotada i caramel·litzada, acompanyades de notes fresques balsàmiques amb fons de regalèssia negra, amb un toc empireumàtic (de cafè i toffee). Untuós en boca amb un llarg recorregut a causa de l'estructura que li aporten els seus dolços tanins. Harmonitza amb carns i guisats de caça, així com amb tot tipus de formatges, especialment els curats i els blaus.