

Vins | Redacció | Actualitzat el 30/04/2018 a les 17:52

?Secrets de Mar, els vins mediterranis de Clos Galena a la Terra Alta

Segons el celler, "Secrets de Mar -blanc i negre- és un vi per compartir confidències, viure il·lusions i transmetre sensacions que t'apropen a la felicitat, als moments que deixen empremta en la memòria i a inoblidables instants compartits"



Clos Galena presenta Secrets de Mar, un vi amb essència Mediterrània nascut dins la denominació d'origen Terra Alta.

Segons el celler, "Secrets de Mar -blanc i negre- és un vi per compartir confidències, viure il·lusions i transmetre sensacions que t'apropen a la felicitat, als moments que deixen empremta

en la memòria i a inoblidables instants compartits".

VI BLANC

70% Garnatxa Blanca i 30%Macabeu.

Vi blanc de vinyes velles, de més de 30 anys. Fermentat en tines d'acer inoxidable durant uns 20 dies a 16º C. Criança sobre les seves mares durant 1-2 mesos.

De color groc palla, net i brillant. Aroems de fruita blanca, notes florals i cítriques en equilibri. Un vi elegant, suau i amb volum, molt llaminer i fresc.

VI NEGRE CURTA CRIANÇA

60% Carinyena, 35% Garnatxa Negra i 5% Syrah.

Vinyes velles de més de 30 anys. Fermentat i macerat en tines d'acer inoxidable durant aproximadament 20-25 dies a 26-28ºC. Es fa una premsada suau, tot i que només s'utilitza la part del vi sagnat, la resta es destina a altres cupatges. Posterior fermentació malolàctica d'uns 30 dies de durada en acer inoxidable. Finalment, part del vi reposa en bótes de roure francès durant aproximadament 4 mesos.

Color roig-violaci molt intens. Amb notes de fruita vermella i negra i tocs especiats. En boca és fresc, complex i suau al paladar, amb un llarg recorregut.

Clos Galena aposta per elaborar vins a la denominació d'origen Terra Alta, denominació que acaba d'acollir el concurs internacional de Grenaches du monde. Vins que transmeten caràcter mediterrani a través de les varietats autòctones.