METERI
SELEZIONE VINI

Les Someres Negre 2022 - Clos dels Guarans

Nazione: Spagna
Territorio: Penedes
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Monastrell, Merlot, Malvasia Blanca/rosada
Annata: 2022
Età delle Vigne: 20-70 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Acciaio e legno piccolo
Grado Alcolico: 12%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Temperatura di servizio: 16° C
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Monastrell, Merlot, Malvasia Blanca o Rosada, fermentazione spontanea. Affinamento in acciaio e 40% in legni piccoli usati per 6 mesi.
Biologico certificato.
Sentori chiave: marasca, foglia di fico e pepe

Naso: note di frutta a polpa scura croccante, sentori erbacei e vegetali e ricordi speziati.
Bocca: fresca, carnosa, croccante, piacevolmente speziata e dotata di tannino elegante
Vista: Rosso rubino con riflessi violacei

Ci troviamo nella regione del Penedes, in Spagna, nel cuore del Massiccio del Garraf, zona vinicola vocata che ha la peculiarità di essere ricca di calcare, elemento in grado di conferire ai vini prodotti una vena fresca e minerale unica ed un’espressione estremamente peculiare se legata ai vitigni autoctoni della zona, come Xarel-lo, Macabeu, Malvasia e Summoll.

Qui Jordi Raventos fonda il Clos Dels Guarans nel 2009, dedicando il nome al Guarà Català, ovvero all’asino Catalano, specie ad oggi a rischio di estinzione ma allevata dalla famiglia Raventos da

generazioni.
Jordi sceglie da subito di lavorare in biologico e con il minor numero di interventi possibili le uve autoctone e a lungo dimenticate ma dotate di enorme personalità e potenziale del Penedes, tra cui: Xarel-lo Vermell, Malvasia rossa e bianca di Stiges, Limonera, Subirat Parent, Vinyater.

Stilisticamente i vini di Jordi regalano sempre grande beva, freschezza, mineralità e dinamicità, in cui la Spagna si esprime non con volume e opulenza ma con grande finezza e leggiadria attraverso vitigni desueti ma con grande tradizione sulle spalle.

Les Somares Negre è un uvaggio di 4 vitigni autoctoni del Penedes, tra Monastrell, Merlot, Malvasia Blanca o Rosada da vigne con età compresa tra i 20 e i 70 anni.
Vino che esprime grande croccantezza di frutto, vegetalità e speziatura, donando un sorso semplice in termini di bevibilità ma straordinariamente appagante in termini di profondità e ampiezza aromatica.