

Autòcton negre 2016



Añada	2016
Bodega	Atòcton Celler
Den.origen	Vino de la tierra
Uvas	Sumoll
Fecha de cata	22/11/2023
Tipo de vino	Tinto
Precio	13,50
Puntuación	85,1

VIÑEDO Y ELABORACIÓN:

Terrenos pobres arcillosos y algunos también calcáreos en alturas de 300 a 500 metros. Vendimia manual en pequeñas cajas de 18 kg . Vino criado durante 10 meses en barricas grandes de 300 y 400 litros de roble francés. Embotellado en enero de 2018.

Análisis enológico

Alcohol: 12,5%

Fases de la cata:

Visual

Color rojo cereza clara, ribete evolucionado, tirando a teja y capa muy baja. Limpio y brillante, tiene una lágrima intensa. Presencia de bitartratos

Olfativa

De intensidad baja, presenta aromas primarios a frutos rojos, arandanos y fresas. Secundarios sutiles a lacteos y terciarios a pimienta y nuez moscada.

Boca

Entrada salina, con una tanicidad aún sin domar, se presenta acuoso, con una acidez bastante elevada y amargor final, todo esto hace que sea un vino largo, tiene una persistencia media y un retrogusto ligero

Notas

Aparece en la guía Peñín de 2024 con 91 puntos para esta añada