

# CADAC

## VI NEGRE

2007

### **COUPAGE**

Vi negre elaborat amb un *coupage* de 75% *Cabernet Sauvignon* i 25% *Garnatxa Negra*.

### **VINIFICACIÓ**

El raïm es verema a mà en caixes de 10Kg. La vinificació s'elabora en dipòsits d'acer inoxidable. Maceració en fred abans de la fermentació a temperatura baixa. Fermentació amb dos remuntats diaris durant 10 dies, amb temperatura controlada. Elaborat 12 mesos en bóta de roure *Allier* francès.

Vi de guarda, com més temps en ampolla més arrodonit el trobem.

### **DEGUSTACIÓ I GASTRONOMIA**

El Cadac és el vi negre Premium del celler.

Vi amb gran personalitat, concentrat, molt estructurat, rodó, molt agradable en boca i amb notes d'espècies i *terroir*. Hi podem trobar cafè, xocolata i aromes de fruites negres.

El podem maridar amb carn de caça, estofat, formatge...

