



## Jaspi Negre

Land: Spanien  
Region: D.O.Montsant  
Rebsorte: Grenache 45%, Carignan 25%, C. Sauvignon 15%, Syrah 15%  
Jahrgang: 2014  
Erzeuger: Coca i Fitó



### Verkostungsnotizen

Farbe: Im Glas ein kräftiges Kirschrot.  
Nase: In der Nase entwickeln sich ebenfalls Kirscharomen, Gewürznoten, Anis.  
Im Mund: Verschiedene reife Rote Früchte, balsamische Noten, Gewürze. Samtige Tannine und eine erstaunliche Frische im Abgang. Ein exzellenter Einstieg in die Welt der Weine aus dem Montsant.

### Vinifikationsprozess

DFür den Jaspi Negre werden Trauben aus verschiedenen Lagen im Tal von Falset verwendet. Das Alter der Rebstöcke variiert hier zwischen 20 und 90 Jahren. Die Böden bestehen hier, ähnlich denen im Priorat, hauptsächlich aus Llicorella Schiefer, Granit und Kalk.

Der Wein wird 3-4 Monate in französischen und amerikanischen Barriques ausgebaut und danach noch 12 Monate in unterirdischen Zementtanks gelagert. Es werden insgesamt 60.000 Flaschen produziert.

### Technische Daten

pH-Wert: 3.55  
Säuregehalt: 4,5 g/l  
Alkoholgehalt: 14,5 %  
Restzucker: 0,77 g/l