

El invierno de 2020 ha sido muy lluvioso y con temperaturas suaves, nos dio cerca de un mes de ventaja sobre 2019. La primavera también ha sido lluviosa, combinada con el avance vegetativo, trajo una gran presión de mildiu que necesitó mucha vigilancia. El mes de junio, más fresco, nos permitió frenar ligeramente el avance. El verano fue caluroso y seco, con noches frescas, lo ideal para la maduración y una buena calidad de uva. 2020 es un muy lindo año para el Syrah. Los Mourvèdres son menos concentrados que en los últimos años, pero siguen siendo muy afrutados.

ORIGEN

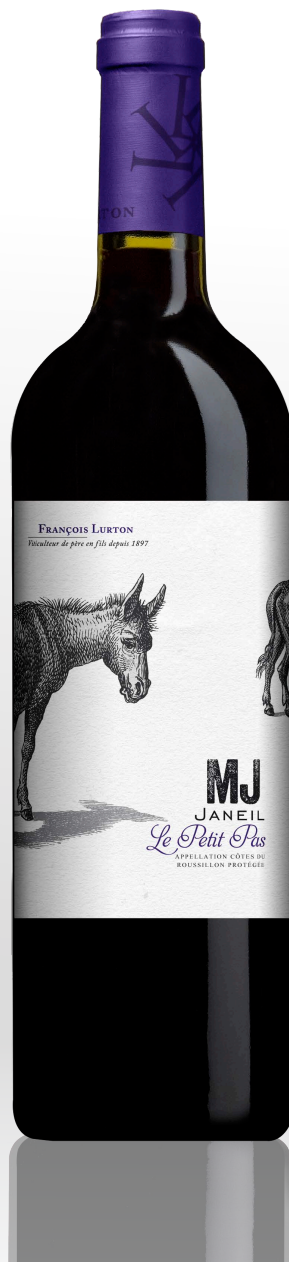
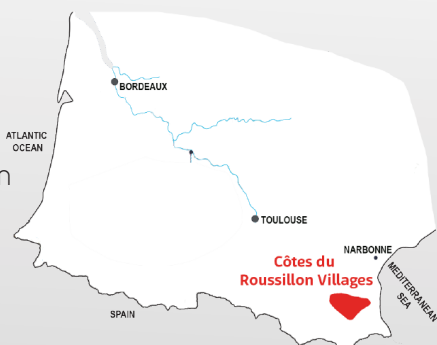
AOP Côtes du Roussillon

CEPAS

50% Grenache,
27% Syrah,
18% Carignan,
5% Mourvèdre

VINIFICACIÓN

Las uvas garnacha y syrah se vinifican tradicionalmente en pequeñas cubas de hormigón de temperatura controlada. Para optimizar la fruta y la flexibilidad del vino, la extracción es suave, rompiendo diaiamente del sombrero al comienzo de la fermentación. Madurando en cubas de hormigón para preservar los aromas de frutas rojas y garriga.



MAS D'JANEIL

SUELO

Una mezcla de suelos de esquisto, pizarra y piedra caliza.

DENSIDAD

3000 pies/ha

EDAD DE LAS VIDES

35 años

RENDIMIENTO

30 hl/ha

PRIMERA COSECHA

2005

CATA

Hermoso color rojo granate. Nariz intensa y elegante con notas de fruta fresca mezclada con especias, desarrollando gradualmente notas de regaliz y humo. En el paladar, los sabores intensos se mezclan con una estructura flexible y unos taninos carnosos bien integrados. La buena longitud y la frescura hacen de este un vino agradable que es muy amigable de beber.

SUGERENCIAS

Carnes a la parrilla, pasta boloñesa, Comté affiné, Tomate y Burrata.

AWARDS

Vintage 2017

91 pts
JAMESSUCKLING.COM

Vintage 2016

89 pts
Wine Spectator

