
















K-Tharsis

-  · **Celler:** Celler Matallonga
-  · **Denominació d'Origen:** Costers del Segre
-  · **Tipus de vi:** Negre tranquil.
-  · **Agricultura:** Ecològica de la finca pròpia de Matallonga.
-  · **Altitud:** 650 m.
-  · **Sòl:** Franc-argilós i calcari.
-  · **Varietat de raïm:** Cabernet Franc 100%.
-  · **Elaboració:** Llevats autòctons, fermentació amb la tècnica delestage cada dia (d'inox cap a la bota per baixar la temperatura del most i tornar cap a inox amb un remuntat suau) fins a final de fermentació.
-  · **Criança:** 12 mesos en botes de tercer any de roure francès i alguns mesos d'arrodoniment en ampolla abans de sortir al mercat.
-  · **Graduació:** 14,5%



Nota de tast

-  **Vista:** Tons teula que es reflecteixen sobre una capa tupida de color cafè.
-  **Nas:** Predominen les espècies i lleugers tons mentolats. Tocs de regalíssia i de torrats provinents de la criança.
-  **Boca:** Toc mineral, pebre, regalíssia, cafè i lleugers tocs a fruita confitada. Vi fresc i equilibrat.