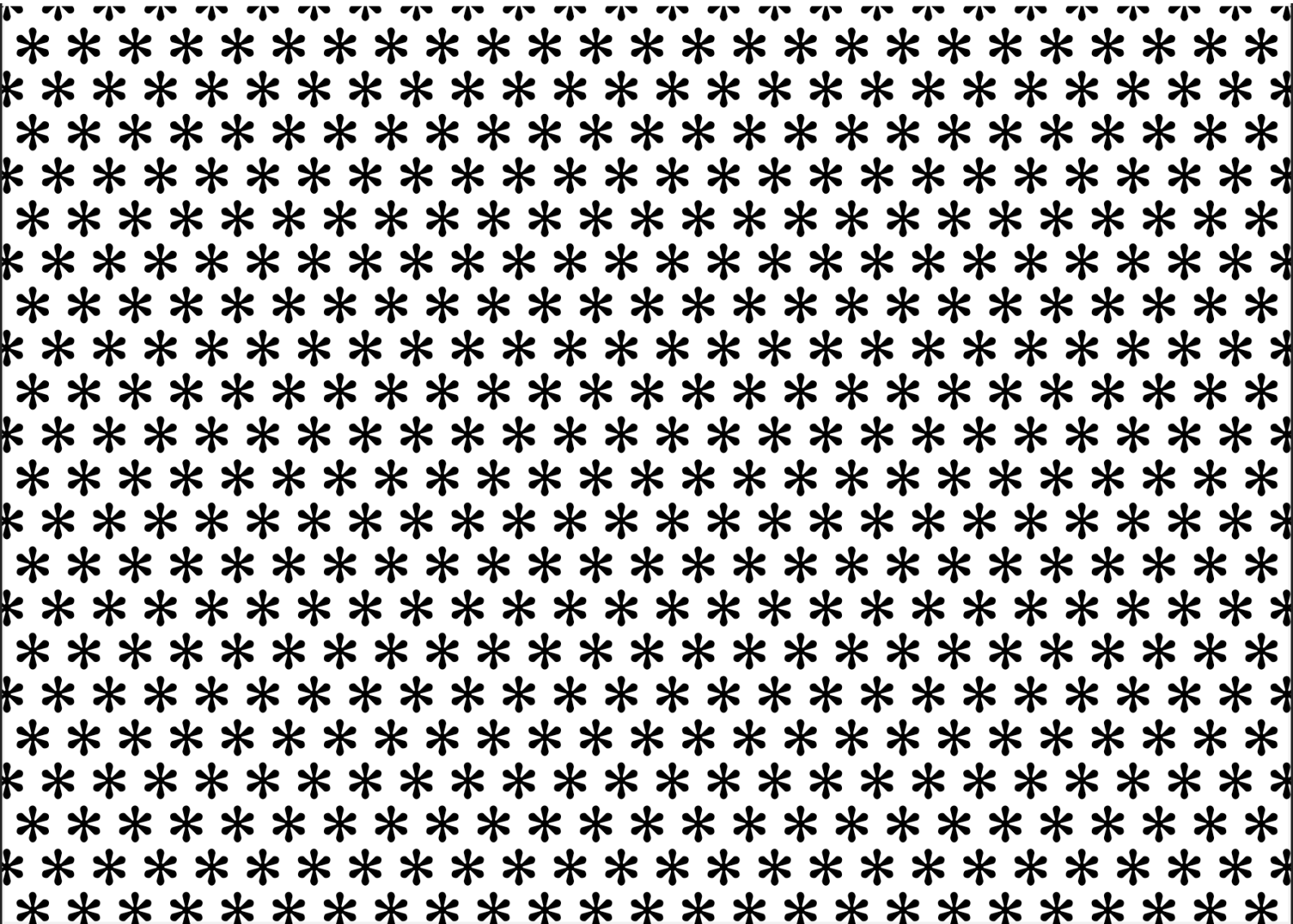
*la vinyeta

Fitxes tècniques



Heus* Negre
Fruits vermells persistents

Concepte: Vi negre jove i expressiu elaborat a partir d'una base de varietats mediterrànies com la Garnatxa Negra, la Carinyena i el Syrah. De color vermell intens amb tonalitats violàcies, destaca per la seva gran intensitat aromàtica, on predominen les notes de fruita madura, els records especiats, els matisos d'eucaliptus i un subtil toc làctic. En boca és equilibrat, lleugerament carnós i fresc, amb una estructura sorprenent per la seva joventut. La seva bona persistència i vivacitat el converteixen en un vi versàtil, ideal per gaudir a copes i per acompanyar una gran varietat de plats. Combina especialment bé amb embotits, formatges curats, carns blanques, arrossos, pastes amb salses intenses i cuina mediterrània. Un gran company d'aperitius entre amics i trobades socials.

Elaboració: Verema manual amb selecció a mà del raïm a la taula de tria al celler, desrapat i trepitjat. Fermentació per varietats per separat en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada. Maceració amb les pells durant 10-15 dies de mitjana, amb dos remuntatges suaus diaris per afavorir una extracció equilibrada. Un cop finalitzada la fermentació alcohòlica, es realitza el descubat i la fermentació malolàctica espontània. Posteriorment, el vi es clarifica, s'estabilitza i es filtra abans de l'embotellament.

Envelliment: Sense criança.
Composició: Base de varietats mediterrànies com la Carinyena, la Garnatxa Negra i el Syrah.
Origen: Vinyes velles de l'entorn de Mollet de Peralada, plantades sobre terrenys sedimentaris antics del Terciari, formats per la degradació de les pissarres de l'Albera. Sòls de textura sorrenca i llimosa, amb una marcada presència de clastes de quars que aporten singularitat i personalitat al terrer.
Certificacions: Producció Agrària Ecològica certificada.
Anyada actual: 2025
Graduació: 14% vol.
Climatologia:

L'anyada 2025 es caracteritza per una bona disponibilitat hídrica després de diversos anys de sequera, afavorint un desenvolupament equilibrat de la vinya i una maduració més regular del raïm. Les temperatures, càlides però equilibrades per la influència marítima i els episodis de tramuntana, van permetre mantenir un bon estat sanitari i preservar la frescor del fruit. La verema va oferir raïms amb bona concentració aromàtica, equilibri entre grau i acidesa i una expressió varietal definida.

Producció: Entorn les 16.500 ampolles.

Notes de tast: De color vermell intens amb tonalitats violàcies, brillant i amb una capa mitja. Al nas mostra una elevada intensitat aromàtica, amb predomini de fruita vermella i negra madura, notes especiades, records balsàmics d'eucaliptus i un subtil toc làctic. En boca és equilibrat, fresc i lleugerament carnós, amb una entrada amable, una textura sedosa i una bona persistència. La seva estructura i vivacitat aporten complexitat i elegància, mantenint el caràcter jove i expressiu del vi.

Maridatge: Aquest és un vi versàtil que combina amb embotits i formatges de mitjana curació, carns blanques, plats de cuina mediterrània, arrossos de muntanya, guisats lleugers, pasta i verdures rostides. La seva frescor i fruitositat el fan ideal tant per a un àpat informal com per gaudir-ne a copes en moments de trobada.

Recomanació de consum: Es recomana servir entre 14 i 16 °C per preservar la seva frescor, expressió aromàtica i equilibri en boca.
Al·lergens: Conté sulfits.
Envàs: Ampolla blanca tipus bordalesa de 750ml.
Tancament: Suro natural colmatat.
Presentacions disponibles: Caixes de 6 unitats.
Observacions: Aquesta fitxa és informativa i pot contenir imprecissions. El seu contingut no es pot considerar definitori i no se'n poden derivar efectes legals.
Altres presentacions: Aquest vi també es presenta en format Magnum, una ampolla de 1,5 litres ideal per compartir i gaudir en ocasions especials.

*la vinyeta Carretera de Mollet a Masarac - 17752 Mollet de Peralada - Alt Empordà, Spain - celler@lavinyeta.es - (+34) 647 748 809

CELLER LA VINYETA
Carretera de Mollet a Masarac
17752 Mollet de Peralada
Alt Empordà, Spain
celler@lavinyeta.es
(+34) 647 748 809

Situat al cor de l'Empordà, a Mollet de Peralada, el celler La Vinyeta és una petita explotació de vinya i olivera amb esperit jove, fruit de l'esforç i les il·lusions. L'origen d'aquest projecte cal buscar-lo en dues vinyes velles de Carinyena i Garnatxa que en Josep i la Marta van comprar a un vell viticultor del poble. El 2006 van començar a elaborar les primeres ampolles de vi. Avui La Vinyeta és un dels projectes més estimats a la zona, no només per la qualitat i diversitat dels vins sinó també pel seu caràcter dinàmic, humil i entregat. A La Vinyeta hem recuperat el model de les antigues masies. El cultiu de la vinya conviu en harmonia amb les oliveres i el bestiar. Les gallines mengen les restes de raïm, les ovelles pasturen les vinyes i les abelles fomenten la biodiversitat i certifiquenel treball ecològic.
L'elaboració de vi es complementa amb altres productes com la mel, els ous i el formatge.

EMPORDÀ
Denominació d'Origen

VINS DE PEDRA
Carrer Muralla Alfons III, 18
43400 Montblanc
celler@vinsdepedra.es
(+34) 630 405 118
(+34) 647 748 809

Després d'iniciar La Vinyeta, la Marta va retornar a les seves arrels per a crear el seu projecte personal, Vins de Pedra (DO Conca de Barberà, Tarragona). Quan ella era petita jugava entre les vinyes que els seus pares havien recuperat després d'anys d'abandó. La filoxera havia causat estralls en les vinyes del seu besavi i havia estroncat una llarga tradició en l'elaboració de vins i aiguardent. Des de 2010, la Marta elabora els Vins de Pedra a la Conca de Barberà.

CONCA DE BARBERÀ
Denominació d'Origen

www.lavinyeta.es