



2.12

“Cariñena en terroir de arena”

Variedades: 100% Cariñena.

Suelos y Viña:

Vino elaborado con las mejores uvas de cepas viejas de la Finca “Hort d’en Joan” plantada el año 1909 sobre un terroir de arena, situada en el término municipal de Capmany (Alt Empordà) a unos 90m de altitud respecto al nivel del mar con orientación norte.

Viticultura:

Practicamos una viticultura ecológica bajo los principios de la biodinámica, a través de un riguroso trabajo manual a el viñedo y enfocando el nuestros esfuerzos a la recuperación de variedades autóctonas.

Vendimia y Elaboración:

Vendimia manual en cajas de 10 kg, realizando una primera selección de uva en la viña y una segunda grano a grano en la bodega.
Premaceración en frío (2-4°C) en

cámara frigorífica seguida de la fermentación controlada a una temperatura de 26-28°C. En su elaboración se combinan técnicas de remontado i pigeage para extraer la gran personalidad de esta variedad.

Maceración larga y prensado respetuoso con prensa vertical a muy baja presión.

Envejecimiento de 16 meses en barricas de roble francés, con removido de lías y fermentación maloláctica que acabará matizando con la armonía de su expresión aromática.

Embotellado sin filtrar ni clarificar.

Graduación: 15 %vol.

PH: 3.6

Acidez total: 5.5 g/l (a.t.t)

Azúcares residuales: 0.4 g/l

Embotellado: 01/07/2014

Producción limitada:

1.360 botellas (750 ml)



Nota de cata

Añada que expresa el fuego del Alt Empordà de Julio de 2012.

Color cereza brillante.

Compleja y madura fragancia de fruta negra, cerezas con licor, balsámicos y bosque, envueltos por matices ahumados que provienen del incendio que rodeó la finca

En boca percibimos su intensidad y potencia, pero con una textura y taninos sedosos que acaban con un final largo y fresco.

En el retronasal volvemos a encontrar sensaciones de ceniza que nos recuerdan a la calidez de cuando se apaga una hoguera



VINYES d'O LIVARDOTS