



2.17

Vino de Finca Qualificada "Cariñena en terroir de arena"

Varietades: 100% Cariñena.

Suelos y Viña:

Vino elaborado con las mejores uvas de cepas viejas de la Finca "Hort d'en Riera" 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 noreste.

Viticultura:

Practicamos una viticultura ecológica bajo los principios de la biodinámica, a través de un riguroso trabajo manual en el viñedo y enfocando 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 utilizamos la técnica pigeage para extraer con delicadeza la gran personalidad de esta variedad.

Maceración larga y prensado respetuoso con prensa 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 en Junio del 2019, sin filtrar ni clarificar.

Grado alcohólico: 14%

PH: 3,5

Acidez total: 5,4 g/l

Azúcares residuales: <0.4 g/l

Producción limitada:

1085 botellas (750ml)

39 magnums (1500 ml)



Nota de cata

Color cereza brillante.

Complejidad aromática de frutas rojas ácidas como los arándanos, fresas silvestres y licor de cassis. En su evolución destacan notas especiadas, raíz de regaliz y cacao.

Elegantes taninos sedosos en su entrada en boca que culminan en un final largo, fresco y mineral, expresando el granito identificativo de su terroir y paisaje de viña vieja.

Puntuaciones:

92 PUNTOS PARKER – THE WINE ADVOCATE



VINYES d'O LIVARDOTS