

**Varietats:**

Samsó (Carinyena) (40%), Garnatxa (30%), Syrah (21%), Cabernet Sauvignon (9%).

**Sòls:**

Franc-arenós/granític (Gresa) (elegància): Garnatxa, Syrah i Cabernet Sauvignon, conduïts en sistema de lira per tal d'augmentar la superfície i exposició foliar, obtenir màxima funció fotosintètica i, per tant, una maduració completa del raïm. Pissarra (mineralitat): Carinyenes velles amb produccions màximes de 1 kg/cep.

**Viticultura:**

Practiquem una viticultura tradicional amb el màxim respecte per la natura, enfocant els nostres esforços a obtenir raïms que expressin el caràcter e identitat de la nostra terra.

**Verema i Elaboració:**

Recol·lecció manual en caixes de 10

Kg, realitzant una primera selecció a la vinya i una segona gra a gra al celler.

Premaceració en fred (4°C), vinificació amb fermentació combinada en tines de inox i foudres de roure francès, a una temperatura controlada de 26°C i maceració llarga. Premsat amb premsa vertical a molt baixa pressió. Envel·liment de 18 mesos en bótes bordeleses de roure francès, combinant gra fi i extrafi per obtenir més complexitat, i realçat pel remogut de les seves lies (bâtonnage) durant gran part de la seva criança.

Embotellat el Maig de 2011 sense filtrar ni clarificar.

**Grau Alc.:** 14,5 %vol.

**pH:** 3,5

**Acidesa total:** 5,7 gr/l (a.t.)

**Sucres residuals:** <2 g/l

**Producció:** 14.500 ampolles (750 ml)  
350 ampolles (1500ml)

**Nota de tast**

*Color cirera intens.*

*Aromes de fruita madura, gerds i mores, sobre un fons balsàmic d'herbes silvestres mediterrànies i espècies. Flor de violeta, regalèssia i subtils notes de torrats.*

*Un vi potent i equilibrat, saborós, golós, elegant i amb un final llarg, fresc i llaminer.*