



2.11

“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 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 el nivel del mar con orientación norte.

Viticultura:

Practicamos una viticultura tradicional con el máximo respeto por la naturaleza, haciendo todo lo que sea necesario para que las uvas expresen el carácter e identidad de nuestra tierra.

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: 15,5 %vol.

pH: 3.7

Acidez total: 5.3 g/l (a.t.t)

Azúcares residuales: 0.4 g/l

Embotellado: 07/06/2013

Producción limitada:

2.000 botellas (750 ml)



Nota de cata

Color cereza brillante.

Compleja y madura fragancia de fruta negra, cerezas con licor, balsámicos y bosque, envueltos por matices terrosos que provienen de su terroir de arena.

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

