

**Varietats:**

Samsó (Carinyena) (41%), Garnatxa (38%), Syrah (15%), Cabernet Sauvignon (6%).

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. Envelliment 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 2012 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: 10.600 ampolles (750 ml)
200 ampolles (1500ml)

**Nota de tast**

Color cirera intens.

Aromes de fruites del bosc, cirera, notes minerals sobre un fons balsàmic i d'herbes aromàtiques mediterrànies. Pas per bóta aporta un suau aroma praliné, amb records de sucre cremat i notes subtils torrades.

En boca és intens, untuós, golós, voluminós, afruitat i amb un taní polit, fresc i llarg.