



2.16

Vi de Finca Qualificada

"Samsó en terrer de sorra"

Varietats: 100% Carinyena.

Sòls i Vinyes:

Vi elaborat amb els millors raïms de ceps vells de la Finca "Hort d'en Riera" plantada l'any 1909 en terrer sorrenc, situada en el terme municipal de Capmany (Alt Empordà) a uns 90 m de altitud respecte el nivell del mar amb orientació nord-est.

Viticultura:

Practiquem una viticultura ecològica sota els principis de la biodinàmica, a través d'un rigorós treball manual a la vinya i enfocant el nostre esforç a la recuperació de varietats autòctones

Verema i Elaboració:

Verema manual en caixes de 10 kg, realitzant una primera selecció dels primers raïms a la vinya i una segona gra a gra al celler. Premaceració en fred (2-4°C) seguida de fermentació controlada a un temperatura de 26-28°C.

En la seva elaboració s'utilitza la tècnica pigeage per extreure amb delicadesa la gran personalitat d'aquesta varietat.

Maceració llarga i premsat Respectuosament amb premsa vertical a molt baixa pressió.

Envelliment de 16 mesos en bótes De roure francès, amb remogut de lies i fermentació malolàctica que Acabaran matisant amb harmonia la seva expressió aromàtica.

Embotellat el Juny del 2018 sense clarificar ni filtrar.

Grau alcohòlic: 14,5%

PH: 3,45

Acidesa total: 5,5 g/l

Sucres residuals: <0.4 g/l

Producció limitada:

500 ampolles (750ml)

39 magnums (1500 ml)



Nota de tast

Color cirera brillant.

Complexa i madura fragància de fruita negra, cireres amb licor, notes de cacao, balsàmics i sota bosc.

En boca percebem la seva intensitat i potència amb una textura fina, suau, acompanyada d'uns tanins sedosos que acaben amb un final llarg i fresc.

Puntuacions:

92 PUNTS PARKER – THE WINE ADVOCATE

