



2.16

## 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 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 en Junio del 2018,  
Sin filtrar ni clarificar.

**Grado alcohólico:** 14,5%

**PH:** 3,45

**Acidez total:** 5,5 g/l

**Azúcares residuales:** <0.4 g/l

**Producción limitada:**

500 botellas (750ml)

39 magnums (1500 ml)



### Nota de cata

Color cereza brillante.

Compleja y madura fragancia de fruta negra, cerezas con licor, notas de cacao, balsámicos y sotobosque.

En boca percibimos su intensidad y potencia con una textura fina, suave, acompañada de unos taninos sedosos que terminan con un final largo y fresco.

### Puntuaciones:

92 PUNTOS PARKER – THE WINE ADVOCATE

