2.16

"Cariñena en terroir de arena"

Variedades: 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 altidud respecto el nivel del mar con orientación norte.

Viticultura:
Practicamos una viticultura ecológica bajo los principios de la biodinámica, a través de un riguroso trabajo manual a el viñedo y enfocando el 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 (2-4ºC) en cámara frigorífica seguida de la fermentación controlada a una temperatura de 26-28ºC. En su elaboración se combinan técnicas de remontado i pigeage para extraer la gran personalidad de esta variedad.
Maceración larga y prensado respectuoso 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 harmonía de su expresión aromática.
Embotellado sin filtrar ni clarificar.

Graduación: 14,5 %vol.
PH: 3,45
Acidez total: 5,5 g/l (a.t.t)
Azúcares residuales: <0.4 g/l
Embotellado: Junio del 2018
Producción limitada:
500 botellas (750 ml)
39 magnums (1500 ml)

VI DE FINCA QUALIFICADA

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