



2.17

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 2019 sense clarificar ni filtrar.

Grau alcohòlic: 14%

PH: 3,5

Acidesa total: 5,4 g/l

Sucres residuals: <0.4 g/l

Producció limitada:

1085 ampolles (750ml)

39 magnums (1500 ml)



Nota de tast

Color cirera brillant.

Complexitat aromàtica de fruites vermelles acides com els gerds, maduixetes de bosc i licor de cassis. En la seva evolució destaquen notes especiades, arrel de regalèssia i cacao.

Elegants tanins sedosos a la seva entrada en boca que culminen en un final llarg, fresc i mineral, expressant el granit indentificatiu del seu *terroir* i paisatge de vinya vella.

Puntuacions:

92 PUNTS PARKER – THE WINE ADVOCATE



VINYES 40 L'IVARDOTS