



“Cariñena en terroir de arena”

Variedades: 100% Cariñena

Vino de finca que forma parte de la colección **“Varietals de terror”**, 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 90 m de altitud respecto al nivel del mar con orientación norte.

Vendimia:

Recolección manual en cajas de 10 Kg, realizando una primera selección de las mejores uvas en la viña y una segunda grano a grano en bodega.

Elaboración y crianza:

Premaceración en frío (4°C) seguida de fermentación controlada a una temperatura de 26-28°C.

En la elaboración se combinan las técnicas de remontado y pigeage para extraer la gran personalidad de sus uvas.

Maceración larga y prensado a muy baja presión.

Crianza de 16 meses en barricas de roble francés con removido de lías (batónnage) y fermentación maloláctica en ellas, que acabará matizando con armonía su expresión aromática.

Embotellado sin clarificar ni filtrar.

Graduación: 15 %vol.

pH: 3,5

Acidez total: 5.4 gr/l (a.t.)

Azúcares residuales: <2g/l

Embotellado: 20/05/2011

Producción limitada:

1.350 botellas (750 ml)



Nota de cata

Vino fragante, nariz compleja, destacando bayas rojas, Kirsch aromas (cerezas en licor), floral, balsámico, especiado y con suaves recuerdos de su crianza.

En boca es potente, redondo, con cuerpo, intenso, pero con unos taninos sedosos y un final largo y fresco.