

# Carignan 2017

**ANYADA**  
2017

**COLLITA:**  
Manual

**ÀREA:**  
D.O. Terra Alta (Catalunya, Espanya)

**ENTRADA AL CELLER:**  
Petita despalilladora

**VARIETATS DE RAÏM:**  
100% Carignan de vinyes velles

**CONTROL DE MADURACIÓ:**  
Cata i analític (control de pes,  
% vol. probable i acidesa)

**TIPUS DE VI:**  
Negre Criança

**PRODUCCIÓ:**  
1.600 ampolles de 750ml

---

## ELABORACIÓ:

Pre-maceració en fred, fermentació a baixa temperatura durant 21 dies, llarga maceració amb les pells madures, suau premsat, malolàctica en bóta.

## CRIANÇA:

Maduració en botes de roure francès durant 12 mesos, de 300ℓ. de capacitat, torrat mitjà. Botes de segon ús per a no emmascarar la fruita i aconseguir una maduració elegant. Clarificació i lleuger filtrat, es poden formar pòsits.

## CONCEPTE:

Vi/homenatge a la varietat **Carignan**, que a l'edat avançada arriba a mostrar tot el seu potencial, en la meua opinió, "el Cabernet Mediterrani" a causa del seu tamany de gra reduït, acidesa, color i estructura. Per a l'etiqueta s'ha escollit un mussol, dibuixat a mà, ja que aquest animal, d'avançada edat, simbolitza la saviesa als contes infantils, qui sap si com la Carignan??

---

## NOTA DE CATA:

Color brillant i molt vivaç. Vi concentrat i tànnic amb bona estructura, equilibri entre alcohol i acidesa. Bona concentració de fruita, vi juvenil. Tanins minerals, llargs i finament granulats, salat. Fruites vermelles: nabius vermells, grosella vermella i cirera vermella. Molt refrescant, bóta elegantment integrada, meravellosa durabilitat, ben equilibrat. Serios i agradable al mateix temps!



12  
Mesos



Recomanem  
tastar-lo a  
12°C



Cultiu  
de secà



Recollida  
a mà



Producció  
1.600 ampolles  
de 750 ml



SO2 38mg/L  
Màxim permès  
100 mg/L



Apte per a  
vegans



Reserva de  
la biosfera