



**Celler:** JORDI MIRÓ

**Marca del vi:** JORDI MIRÓ CARIGNAN

**Collita:** 2016

**Àrea:** D.O. Terra Alta

**Producció:** 1200 ampolles de 750 ml

**Tipus de vi:** negre criança

**Varietats de raïm:** 100% *Carignan de vinyes velles*

**Collita:** manual, en caixes de 15kg

**Control de maduració:** cata i analític (control de pes, % vol. probable i acidesa)

**Entrada al celler:** petita despalilladora

**Elaboració:** pre-maceració en fred, fermentació a baixa temperatura durant 21 dies, llarga maceració amb les pells madures, suau premsat, malolàctica en barrica.

**Criança:** maduració en barriques de roure francès durant 12 mesos, de 300l. de capacitat, torrat mig. Barriques de segon ús per a no enmascarar 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" degut al 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 sabiduria als contes infantils, qui sap si com la *Carignan*??

RECOMANEM TASTAR-LO A 16°C

APTE PER A VEGANS . BAIX CONTINGUT EN SULFITS