

Carignan 2018

ANYADA
2018

COLLITA:
Manual

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

ENTRADA AL CELLER:
Petita despalilladora

VARIETATS DE RAÏM:
100% Carinyena de vinyes velles

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

TIPUS DE VI:
Negre roure 12 mesos

PRODUCCIÓ:
1.600 ampolles de 750ml

%VOL
14,0%

LOT
L-208

DATA EMBOTELLAT
27/04/2020

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 *Carinyena*, 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 saviesa als contes infantils, qui sap si com la Carignan??

NOTA DE CATA:

Un color intens robí, seriós. El nas és intens i complex, amb alta qualitat de fusta (cedre, clau) en primer pla, però precís, amb fruita negra madura al darrere, esperant que en uns anys de botella es desenvolupin del tot. Tanins fermes lideren la boca, immediatament seguits d'una frescor remarcable, equilibrant-ho perfectament amb l'alcohol del vi. Esbarzer, gerds, nabius, timó, pebre negre, cedre, encens, i càmfora. Complex, llarg, una excel·lent i precisa expressió de la Carinyena.



12
Mesos



Recomanem
tastar-lo a
12°C



Cultiu
de secà



Recollida
a mà



Vinyes de baixa
producció,
per sota del 50%
de l'autoritzat



Baix nivell de sulfurós,
per sota del 50%
de l'autoritzat per a
vins ecològics



Apte per a
vegans



Reserva de
la biosfera