

Carignan 2019

AÑADA
2019

COSECHA:
Manual

AREA:
D.O. Terra Alta (Cataluña, España)

ENTRADA A BODEGA:
Pequeña despalilladora

VARIETADES DE UVA:
Cariñena de viñas viejas

CONTROL DE MADURACIÓN:
Cata y Analítico (control de peso,
% vol. probable y acidez)

TIPO DE VINO:
Tinto crianza 12 meses

PRODUCCIÓN:
1.567 botellas de 750ml

%VOL **LOTE**
13,5% L-217

FECHA DE EMBOTELLADO

ELABORACIÓN:

Pre-maceración en frío, fermentación a baja temperatura durante 21 días, larga maceración con las pieles maduras, suave prensado, maloláctica en barrica..

CRIANZA:

Maduración en barricas de roble francés durante 12 meses, de 300l. de capacidad, tostado medio. Barricas de segundo uso para no enmascarar la fruta y conseguir una maduración elegante.

Clarificación y ligero filtrado, pudiéndose formar sedimentos.

CONCEPTO:

Vino/homenaje a la variedad *Cariñena*, que en su edad avanzada llega a mostrar todo su potencial, en mi opinión, "el Cabernet Mediterráneo" debido a su tamaño reducido de baya, acidez, color y estructura.

Para la etiqueta se ha elegido un búho, dibujado a mano, ya que este animal, de avanzada edad, simboliza la sabiduría en los cuentos infantiles, quizás cómo la Cariñena??

NOTA DE CATA:

Un color intenso rubí, serio. La nariz es intensa y compleja, con alta calidad de madera (cedro, clavo) en primer plano, pero preciso, con fruta negra madura detrás, esperando que un unos años de botella se desarrollen del todo. Taninos firmes lideran la boca, inmediatamente seguidos de un frescor remarcable, equilibrando perfectamente con el alcohol del vino. Zarza, frambuesa, arándanos, timón, pimienta negra, cedro, incienso y alcanfor. Complejo, largo, una excelente y precisa expresión de la Cariñena



12
meses



Recomendamos
tomarlo a
16°C



Cultivo
de seco



Recogida
a mano



Viñas de baja
producción, por
debajo del 50%
del autorizado



Bajo nivel de sulfuroso,
por debajo del 50%
del autorizado para
vinos ecológicos



Apto para
veganos



Reserva de
la biosfera