

EDA

2012



ORIGEN

Poboleda.

VARIEDAD DE UVA

100% cariñena. Cepas de bajo rendimiento (menos de 1 kg por cepa). La parcela se encuentra en pendiente, a 550 metros de altitud sobre suelos de llicorella.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Grado alcohólico: 15%

Acidez: 6,27 g/L

PH: 3,21

CUIDADO DE LA VIÑA Y VINIFICACIÓN

Viñedo cultivado en ecológico aunque no está certificado. Vendimia manual que se realiza por la mañana para preservar el frescor de la uva. Fermentación alcohólica entre 27°C y 29°C en depósito de acero inoxidable. Se trabajan las lías manteniendo la temperatura. Posteriormente, el vino macera durante unos 14 días.

CRIANZA

15 meses en bodega nueva de 500 litros de grano fino. Producción limitada a una bodega.

AÑADA 2012

El 2012 fue un año cálido y seco. Los rendimientos fueron más bajos y las uvas tenían una gran concentración aromática.

NOTAS DE CATA

De un aspecto púrpura brillante y lágrima densa que ya nos indica un grado alcohólico elevado pero totalmente integrado y equilibrado. Aromas sutiles que recuerdan a cereza negra, plátano maduro, tomillo y notas ahumadas. Bastante concentrado en boca con aromas a fruta madura y eucalipto. El vino tiene una marcada acidez que hace que se aprecie cierta elegancia a pesar de la concentración aromática. Los taninos son suaves y aterciopelados y tiene un final muy largo y fresco. Su energía oculta es lo que permanece.

PREMIOS

92 puntos Robert Parker's Wine Advocate.