

huellas

2013

ORIGEN

Poboleda.

VARIETADES DE UVA

60% Cariñena y 40% Garnacha. Las cepas, de entre 25 y 100 años, se encuentran sobre suelos de llicorella. Los rendimientos de la mayoría de las cepas son bajos (1 kg por cepa).

INFORMACIÓN TÉCNICA

Grado alcohólico: 14,5%

Acidez: 5,1g/L.

CUIDADO DE LA VIÑA Y DE LA VINIFICACIÓN

En el viñedo, donde el nivel de cuidados es máximo, practicamos la agricultura ecológica y no se utilizan pesticidas ni compuestos químicos que no sean respetuosos con el entorno. La vendimia se realiza de forma manual.

Una vez en bodega, las uvas se despalillan y fermentan en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Se produce la extracción natural combinando remontados y *pigeage*.

En bodega, a diferencia de lo que sucede en la viña, la intervención es mínima.

CRIANZA

El 20% del vino realiza la crianza en barricas de roble francés nuevas de 500 litros y el 80% restante, en barricas usadas de segundo y tercer año. Las barricas son de tostado ligero-medio. La crianza dura 12 meses.

NOTAS DE CATA

El vino tiene un color púrpura intenso, brillante y vivaz de lágrima densa. En nariz es una explosión de atractivos aromas a especias como la canela, a frutos del bosque maduros (ciruelas y moras), a hierbas aromáticas y a Kirsh. En la copa, pasado un tiempo, van apareciendo aromas ahumados y a chocolate negro. En boca se aprecia una estructura y taninos firmes, con notas frutales, a frutos secos y aromas frescos, que debido a una marcada acidez, recuerdan a las hojas de menta. Añada bastante potente y a la vez muy equilibrada, con la complejidad de un Priorat clásico pero con una textura elegante y fresca y un final muy largo.

PREMIOS

Huellas 2012: 91 puntos Robert Parker

