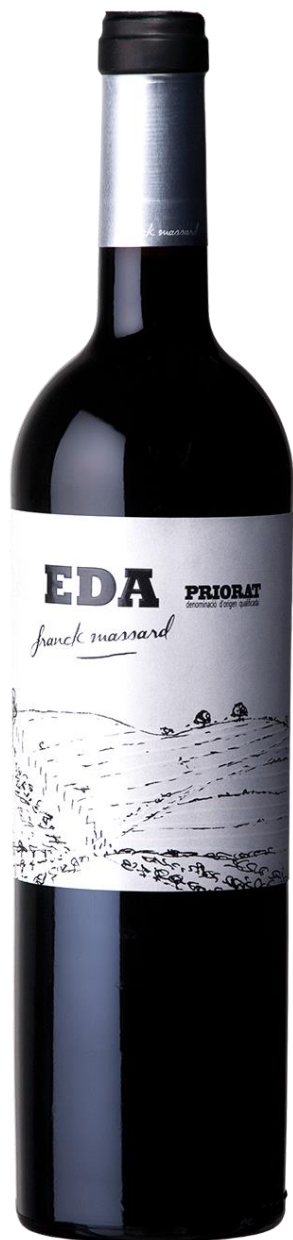


EDA

2012



ORIGINE

Poboleda

CEPAGE

100% Carignan. Les vignes donnent de faibles rendements (moins de 1 kg par vigne). La parcelle est cultivée sur des pentes en terrasses à 550 mètres d'altitude et sur des sols de llicorella.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Alcool: 15%

Acidité: 6.27 g/L

PH: 3.21

VINIFICATION

Vignoble écologique sans certification. Les raisins sont récoltés à la main dans la matinée afin de préserver leur fraîcheur. La fermentation se fait entre 27°C à 29°C de température dans des dépôts en acier inoxydable où les lies sont aussi travaillées. Le vin macère pendant environ 14 jours.

ELEVAGE

15 mois dans des barriques de 500 litres de grains fins.

INFORMATIONS DU MILLESIME

Le 2012 fut un millésime chaud et sec. Les rendements étaient inférieurs et les raisins très concentrés en arômes.

NOTE DÉGUSTATION

Belle couleur rubis profond et larmes épaisses qui indiquent un degré alcoolique élevé, mais pleinement intégré et équilibré. Nez subtil, qui rappelle les cerises noires mûres et la banane, le thym et des nuances fumées. Assez concentrée au palais, les arômes aux fruits parfaitement mûres reviennent ainsi que des notes d'eucalyptus. Le vin a une acidité notable qui le rend élégant malgré la concentration aromatique. Les tanins sont doux et veloutés et le final est très long et frais. L'énergie est ce qui reste caché dans l'esprit.

PRIX

92 points Robert Parker's Wine Advocate.