

huellas

2013

ORIGINE

Poboleda.

CEPAGE

60% Carignan et Grenache 40%. Les vignes à faible rendement (1 kg par vigne), sur des sols de llicorella, sont entre 25 et 100 ans.

INFORMATION TECHNIQUE

Alcool: 14.5%

Acidité: 5.1 g/l

PH: 3.3.

VINIFICATION

Une attention maximale est prise à la vigne, pratiquant une viticulture écologique sans utiliser de pesticides, de composés chimiques ou d'autres produits non durables. Les grappes sont doucement égrappés à la cave, où l'intervention minimale a lieu. La fermentation est dans des dépôts en acier inoxydable sous température contrôlée. L'extraction naturelle se produit par l'intermédiaire d'une combinaison de remontage et pigeage .

ELEVAGE

20% du vin est élevé en barriques neuves de 500 litres et 80% en fûts de chêne Français de deuxième et troisième année, pour un total de 12 mois d'élevage.

NOTE DE DEGUSTATION

Couleur rubis profond avec les larmes épaisses. Arômes attrayants de cannelle, bois de cèdre, prunes, mûres, herbes aromatiques et Kirsh. Après quelques instants d'aération, des arômes fumés et de chocolat noir commencent à apparaître. Une structure solide se fait sentir sur le palais, avec des notes qui rappellent les fruits noirs et secs et des arômes frais qui, à cause d'une acidité marquée, rappellent les feuilles de menthe. Un cru puissant, bien intégré, qui rappelle un Priorat classique par sa richesse finement texturée et sa fin longue.

PRIX

Huellas 2012: 91 points Robert Parker

