



FRANCK  
MASSARD



## EDA, 2014

### *Cataluña, DOQ Priorat*

#### *Origen*

DOQ Priorat. Pueblo: Poboleda.

#### *Variedad de uva*

100% Cariñena.

#### *Edad de la viña*

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: 14,5% ; Acidez: 6,2 g/l ; PH: 3,28 ; Vendimia: Manual

#### *Cuidado en el viñedo y vinificación en bodega*

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*

18 meses en bodega nueva de 500 litros de grano fino. Producción limitada a dos barricas.

#### *Nota de cata*

De un color púrpura brillante e intenso, EDA 2014 presenta unos aromas limpios e intensos a especias como la pimienta blanca y clavo, a ciruela negra y un ligero toque a canela dulce. En boca el vino tiene bastante peso y es muy concentrado aunque tiene una marcada acidez que hace que el vino sea muy fresco y elegante en boca. Destacan los aromas mentolados y a frutos rojos. Es un vino que a pesar de su juventud está muy equilibrado, con unos taninos suaves e integrados y final muy largo.

#### *Premios*

EDA 2014: 94 Puntos por Andreas Larsson (2007 ASI / Blindtasted.com)