



FRANCK
MASSARD



LA CESTA, 2019

Cataluña, DOQ Priorat

Origen

DOQ Priorat. Pueblo: Poboleda.

Variedad de uva

100% Syrah

Edad de la viña

Cepas entre 15 y 25 años en suelos de llicorella. Los rendimientos de la mayoría de las cepas son bajos (1 kg por cepa).

Información técnica

Grado alcohólico: 14% ; Acidez: 6 g/l ; PH: 3,29 ; Vendimia: Manual ; Sin sulfitos añadidos: <10 mg/L

Cuidado en el viñedo y vinificación en bodega

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 despallan 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

Se realiza en barricas usadas de roble francés de 500 litros y de tostado ligero-medio durante 7 meses.

Nota de cata

La Cesta nació para reflejar la esencia del Priorat en su visión más natural y ecológica. Vino de color rojo rubí intenso. Atractivas notas especiadas de pimienta blanca y clavo, olor a cassis y hierbas aromáticas como tomillo o romero. La nariz es salvaje, sensual e inesperada con frutas predominantes como ciruelas, higos o arándanos con una estructura sólida que se siente en el paladar. También tiene una acidez marcada pero equilibrada que resalta los aromas de eucalipto, las violetas y la madera ahumada, proporcionando frescura, el gancia y un final largo y agradable a este vino.

Premios

La Cesta 2017: 91 Puntos por Andreas Larsson (2007 ASI / Blindtasted.com)