



FRANCK
MASSARD

VINYA CUCUT, 2018

Cataluña, DO Montsant

Nuestro reto sigue siendo demostrar, en una copa, la esencia de la Cariñena que consideramos la variedad autóctona más interesante. Para esto seleccionamos viñas con rendimientos bajos, una media de kilo y medio por cepa.

Origen

D.O Montsant. Parcelas: MasRoig, Guiamets, Darmós y Garcia. Viñedos situados entre 520 y 580 metros de altitud.

Variedad de uva

100% Cariñena.

Edad de la viña

Entre 35 y 55 años sobre suelos arcilloso-calcareos.

Información técnica

Grado alcohólico: 15% ; Acidez: 5,10 g/l ; PH: 3,52 ; Vendimia: Manual

Cuidado en el viñedo y vinificación en bodega

Tras la vendimia, se conservó la uva en cámara de frío durante 24 horas antes de comenzar la fermentación alcohólica a temperatura controlada de 26º. El período de maceración fue de 18 días para optimizar la extracción de fruta y taninos.

Crianza

La fermentación maloláctica se realizó en tanques. La crianza fue de 12 meses en barricas de roble francés de tercer año y de 300 litros de capacidad.

Nota de cata

La añada 2018 presenta unos aromas muy similares a la anterior y a pesar de su juventud, el vino está muy equilibrado. Destacan los aromas a especias como pimienta y clavo, a cereza, frambuesa y un toque de tomillo. En boca es complejo, destacando de nuevo los aromas herbáceos y a frutos rojos. Es un vino con una buena acidez que está ya muy integrada y que aporta al vino esa frescura tan característica.

Premios

Vinya Cucut 2017: 90 Puntos DWWA 2022

Vinya Cucut 2016: 89 Puntos por Andreas Larsson (2007 ASI / Blindtasted.com)

