

EL SOLÀ D'ARES smart fermentations BESSONS CARINYENA 2019



El Solà d'Ares elabora diferentes productos fermentados como vinos, cerveza de garnacha y kombucha -Te fermentado- acompañados de una experiencia técnica relacionada con nuevos conceptos y con la personalidad que se puede transmitir en un producto cuando se elabora con entusiasmo.

FINCA

Cepas cultivados en pendientes pronunciadas, sobre suelo de pizarra y arenisca, en el término de Torroja del Priorat.

El clima es mediterráneo continental semi-árido, donde las condiciones austeras que se dan conducen a la planta a expresar in extremis las características del vino que resulta.

-Toni Sanchez-

BESSONS CARINYENA 2019

Fermentación en depósitos de acero inoxidable y en barricas abiertas de roble francés de 600 litros. Crianza de 15 meses. Embotellado en junio de 2021.

NOTA DE CATA

Color púrpura intenso y ribete oscuro. Nariz muy madura, higos y ciruela pasa madura sobre un fondo de fruta negra, taninos intensos y balsámicos con notas especiadas. Fondo mineral. Tímida entrada en boca, amplio e intenso, con muy buena acidez Final largo con postgusto de fruta madura. La expresión de la uva llevada al extremo.

Elaboración y crianza

Zona: Priorat [Sin DOQ ni IGP]
Tipo de suelo: Pizarra
Variedades: Cariñena
Vendimia: 6-15 de octubre
Crianza: 12 meses en barricas
Nº de botellas: 395

Datos analíticos

Alcohol: 15% vol
Ácido acético: 0,63 g/L
Azúcar residual: <0,10 g/L
Acidez: 5,85 g/L en H₂T
pH: 3,30
SO₂total: <20 mg/L



enovitis
DISTRIBUCIÓ