

Vins de la Mediterrània LA CARINYENYA 2020

enovitis
SMART WINES



Los vinos de la mediterránea nacen para dar valor a las variedades de vid minoritarias, que crecen en suelos y mesoclimas del arco mediterráneo. Es un proyecto de investigación y colaborativo con entidades y viticultores locales.

LA FINCA

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

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

LA CARINYENYA 2020

Vino monovarietal de cariñena tinta. Vendimia seleccionada a mano. Fermentación con bayas enteras sin raspón. Suaves remontados diarios durante los primeros días para ayudar a la extracción combinado con una maceración post-fermentativa larga para la extracción de polisacáridos.

Crianza de 12 meses en barricas de roble francés de 300L.

NOTA DE CATA

Color púrpura intenso y ribete oscuro. Nariz muy madura, higos y ciruela madura sobre un fondo de fruta negra, taninos intensos y balsámicos con notas especiadas. Fondo mineral.

Fina 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.

Un vino representativo de su terruño.

Temperatura de consumo: 15°C

Elaboración y crianza

Zona:	Torroja del Priorat Sin DO ni IGP
Tipos de suelo:	Llicorella y gres
Varietades:	Cariñena 100%
Vendimia:	25 de septiembre
Crianza:	12 meses barricas de roble 300L
Nº de botellas:	300 botellas

Dades analítiques

Alcohol:	15 % vol
Acidez volátil:	0,40 g/L
Azúcar residual:	<0,10 g/L
Acidez total:	5,95 g ácido tartárico/L
pH:	3,39
SO ₂ Total:	<15 mg/L



enovitis
DISTRIBUCIÓ