

EL SOLÀ D'ARES *smart fermentations* BESSONS CARINYENA 2019



El Solà d'Ares elabora diferents productes fermentats com vins, cervesa de garnatxa i kombutxa -Te fermentat- acompanyats d'una experiència tècnica relacionada amb nous conceptes i amb la personalitat que es pot transmetre en un producte quan s'elabora amb entusiasme.

FINCA

Vinyes cultivades en pendents pronunciats, sobre sòl de pissarra i gres, al terme de Torroja del Priorat. El clima és mediterrani continental semiàrid, on les condicions austeres que es donen condueixen a la planta a expressar in extremis les característiques del vi que resulta.

-Toni Sanchez-

BESSONS CARINYENA 2019

Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable i en botes obertes de roure francès de 600 litres. Criança de 15 mesos. Embotellat al juny del 2021.

NOTA DE TAST

Color porpra intens i rivet fosc. Nas molt madur, figues i pruna madura sobre un fons de fruita negra, tanins intensos i balsàmics amb notes especiades. Fons mineral.

Fina entrada en boca, ampli i intens, amb molt bona acidesa Final llarg amb postgust de fruita madura. L'expressió del raïm portat a l'extrem.

Elaboració i criaça

Zona: Priorat [Sense DOQ ni IGP]
Tipus de sòl: Llicorella
Varietats: Carinyena
Verema: 6-15 d'octubre
Criaça: 15 mesos en bota
Nº d'ampolles: 395

Dades analítiques

Alcohol: 15% vol
Àcid acètic: 0,63 g/L
Sucre residual: <0,10 g/L
Acidesa: 5,85 g/L en H₂T
pH: 3,30
SO₂total: <20 mg/L



enovitis
DISTRIBUCIÓ