

## Vins de la Mediterrània LA CARINYENYA 2020

*enovitis*  
SMART WINES



Els vins de la mediterrània neixen per donar valor a les varietats de vinya minoritàries, que creixen en sòls i mesoclimas de l'arc mediterrani.

És un projecte de recerca i col·laboratiu amb entitats i viticultors locals.

### LA 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.

### LA CARINYENA 2020

Vi monovarietal de cariñena negra. Verema seleccionada a mà. Fermentació amb baies senceres sense rapa. Suaus remuntats diaris durant els primers dies per ajudar a l'extracció combinat amb una maceració post-fermentativa llarga per a l'extracció de polisacàrids.

Criança de 12 mesos en botes de roure francès de 300L.

### 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.

Un vi representatiu del seu terror.

Temperatura de consum: 15°C

### Elaboració y criança

Zona:	Torroja del Priorat Sense DO ni IGP
Tipus de sòl:	Llicorella i gres
Varietats:	Carinyena 100%
Verema:	25 de setembre
Criança:	12 mesos botes de roure 300L
Nº d'ampolles:	300 ampolles

### Dades analítiques

Alcohol:	15 % vol
Acidesa volàtil:	0,40 g/L
Sucre residual:	<0,10 g/L
Acidesa total:	5,95 g àcid tartàric/L
pH:	3,39
SO <sub>2</sub> Total:	<15 mg/L

*enovitis*  
DISTRIBUCIÓ