

Plana d'en Fonoll S tinto larga crianza 2006

Tipo, estilo: tinto con cuerpo, estructurado y complejo

Variedades: 30 % mazuela, 23 % syrah, 23 % cabernet sauvignon, 14 % merlot, 10 % garnacha

Zona de producción, Terra Alta, Sur de Cataluña DOP, DO Catalunya

Clima local durante el período octubre - septiembre

	Promedio	2006
Temperatura, ° C	15	15
Lluvia, mm	424	454

Términos tradicionales: Crianza

Calidad del roble: francés, barrica nueva de 225 litros

Tiempo de crianza en barrica: 14 meses.

Fecha de embotellado: Marzo del 2008

Producción: 4.896 botellas de 750 ml

Tapón: corcho natural, 44x24 mm

Grado Alcohólico: 14.0% Vol.

Acidez Total: 5.7 gr/l. expresada en ácido tartárico

Nota de cata: presenta un color rojo cereza cubierto. Ofrece aromas finos y complejos. En boca es fresco, de agradable textura al tacto y sabor persistente.

Período óptimo de consumo: 2014-2019

Reconocimientos: **Premio Vinari 2014 de Oro al mejor tinto de guarda de Cataluña,**
90 puntos Guía Peñin 2015 y 2016

Recomendaciones de conservación y servicio: debido a la suavidad de los tratamientos y la larga crianza, este vino contiene sedimentos naturales. Aconsejamos bien mantener la botella en posición vertical al menos durante 1 hora antes de servirlo o bien decantarlo. Al decantarlo durante los primeros años (2014-2016) ofrecerá una expresión aromática mejor. Servir a 16°.

El momento en el cual empezó la selección de esta calidad fue durante la cosecha 2004 y partiendo de la variedad mazuela procedente de viñas tradicionales y de bajo rendimiento. La mazuela o *carinyena*, como se la llama en el sur de Cataluña, es una cepa muy delicada pero con una aptitud enológica extraordinaria para la larga crianza. El resto del vino se obtiene generalmente a partir de las variedades syrah y cabernet sauvignon. Todas las variedades se elaboran y envejecen por separado, hasta que, a través de la cata, se seleccionan las mejores barricas de cada variedad y cosecha. Una vez seleccionadas, se hace la mezcla e inmediatamente una clarificación y filtración muy suaves con el objetivo de preservar al máximo la estructura y los matices del vino.

