

Selecció 259 2008

Tipo, estilo: tinto de larga crianza DO Catalunya

Variedades: 54 % syrah, 23% mazuela, 15 % cabernet sauvignon, 8% garnacha

Zona de producción: Terra Alta, sur de Cataluña

Clima local durante el período octubre-septiembre: 13,7 ° C i 794 mm. Añada fresca con precipitación abundante.

Términos tradicionales: crianza

Calidad del roble: francés, barrica nueva de 225 litros

Tiempo de crianza en barrica: 12 meses

Fecha de embotellado: marzo 2010

Producción: 4.494 botellas de 750 ml

Tapón: corcho natural 44 x 24 mm

Grado alcohólico volumétrico: 13,95 % Vol.

Acidez total: 5,8 gr. / l., expresada en ácido tartárico.

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

Recomendaciones de conservación y servicio: debido a la suavidad de los tratamientos y la larga crianza, este vino contiene sedimentos naturales. Aconsejamos mantener la botella en posición vertical durante al menos 1 hora antes de servirlo o bien decantarlo. Servir a 16°C y disfrutarlo sin prisas.

Premios y reconocimientos

Plata en Decanter World Wine Awards 2021

Vinari especial 2020 al mejor vino DO Catalunya

90 puntos en Guia Peñin 2021

La selección de esta calidad fue durante la cosecha 2004, partiendo de la variedad mazuela, procedente de viñas tradicionales y bajo rendimiento. La mazuela o *carinyena*, como se la llama en el sur de Cataluña, es una cepa muy delicada y a la vez 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 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.

