

VINYES de la DOT

amb un PARELL

FICHA TÉCNICA

VINO TINTO - EMPORDÀ

- **Variedades y edad de la viña:** 75% de garnacha tinta (viña de 45 años) y 25% de cariñena (viña de 98 años)
- **Análisis:** 15% vol.
- **Acidez total:** 4,0 g/l (ATS)
- **pH:** 3,52
- **Índice de polifenoles totales (IPT):** 7
- **SO₂ libre:** 21
- **SO₂ total:** 50
- **Azúcares residuales (glucosa y fructosa):** 0,99 g/litre
- **Acidez volátil:** 0,50
- **Cosecha:** manual en cajas de 18 kg, en la mañana del 6 de septiembre de 2017, luna creciente, día flor/hoja.
- **Elaboración de la garnacha:** encubada y fermentada en acero inoxidable a 20-25 °C hasta el día 25 de septiembre (menguante y fruta), cuando se descuba y trasiega sin aprovechar las lías.
- **Elaboración de la cariñena:** encubada y fermentada en acero inoxidable a 20-22 °C hasta el día 29 de septiembre (menguante y flor), cuando se descuba y trasiega sin aprovechar las lías.
- **Mezcla / fermentación maloláctica:**
Se lleva a cabo la fermentación maloláctica de la garnacha tinta y la cariñena, ya mezcladas, para fusionar sus propiedades tanto en acidez como en grado y polifenoles.
- **Clarificación:**
clarificación ligera con gelatina.
- **No filtrado**
- **Crianza:**
El 8 de noviembre (menguante y flor) se llenan las barricas de 300 litros y se prolonga la crianza hasta que la acidez y los taninos de ambas variedades se funden y redondean.
Crianza de seis meses en bodega de roble francés de dos vinos. Embotellado el 14 de mayo, luna creciente y día fruta.
- **Notas de cata:**
El rojo rubí de la garnacha vira a violáceo con el aporte púrpura de la cariñena a la mezcla. En primera nariz, se perciben frutos rojos como la cereza madura, las fram-buesas y las fresas salvajes. Al oxigenarse, se volatilizan toques de confitura, con un toque especiado de nuez moscada y moca.



VINYES de la DOT

La entrada en boca es muy golosa, con taninos suaves, pero con cierta reminiscencia a plantas de garriga como el romero. La madurez de los taninos, la untuosidad y la dulzura del grado alcohólico confieren un tacto muy cálido y aterciopelado a este vino. Final de boca fresco, que aporta una perfumada persistencia.



Fotografía 1: Ortosas rosas sobre suelo de grava y arena.



Fotografía 2: Granito sobre suelo de grava y arena.

- Geología y edafología de las parcelas:

- Garnacha tinta de 45 años, parcela Cim/Cadena:

Abanicos de gravas y arcillas (aunque en poca proporción) pliocenos de Peralada.

- Cariñena de 98 años, mantos del Garrigal:

Suelos de glacis aluviocoluvial apical del Ricardell. Son suelos cuaternarios muy porosos, de 2 m a 5 m de grosor y muy recientes geológicamente.

Terraza fluvial superior con cantos de hasta 30 cm de granito o esquistos con algunos cuarzos angulosos y algún esquisto rodado. Su matriz es de grava con origen en esquistos y arena granítica o sablón. Hay muy poca arcilla en conjunto. El granito y el cuarzo tienen un destacado papel en la maduración de la cariñena, ya que el primero se calienta con facilidad y mantiene muy bien el calor, mientras que el segundo refleja el calor rápidamente, por lo que ayuda a una óptima maduración. Este efecto, junto con la tramontana, ahuyenta tanto la presión fúngica como las enfermedades.