

# VINYES de la DOT

## TEMPERI 2016

### FITXA TÈCNICA

---

#### VI NEGRE - EMPORDÀ

- **Varietats i edat de la vinya:** 100 % samsó, vinya de 98 anys
- **Anàlisi:** 13,5% vol.
- **Acidesa total:** 4,9 g/l (ATS)
- **pH:** 3,26
- **Índex de polifenols totals (IPT):** 19,3
- **SO2 lliure:** 15
- **SO2 total:** 49
- **Sucres residuals (glucosa + fructosa):** 0,4 g/litre
- **Ac. volàtil:** 0,46
- **Collita:** manual en caixes de 18 kg, el migdia del 6 de setembre de 2017, lluna ascendent, dia flor/fulla.
- **Elaboració samsó:** encubat i fermentat en acer inoxidable a 20 °C /22°C. Maceració de les pells fins al dia 29 de setembre (descendent i flor), que es va descubar i trarbalsar sense aprofitar les premses.
- **Criança:** botes Saury de 300 litres, torrat mitjà (fons sense torrar).  
Omplim el dia 6 de desembre (descendent, dia flor) de 300 litres i s'allarga la criança fins que l'agresta acidesa i l'estructura tànica del samsó estiguin suavitzades.
- **Clarificació:** clarificació lleugera amb gelatina.
- **No Filtrat**
- **Notes de tast:**  
Violeta és la definició cromàtica d'aquest vi, tant per la seva tonalitat de color com pel perfum floral intens que exhibeix aquesta carinyena. Les nombroses llàgrimes del Temperi tenyeixen la copa d'un grana violaci molt viu.  
Un ventall d'aromes florals sorprèn el nas, violetes, geranis i flor de taronger omplen la copa a l'inici del tast. En oxigenar el vi, el samsó treu caràcter i ens mostra la seva cara vegetal, fenc, tabac de pipa i fulla de llimoner agafen protagonisme, barallant-se amb les maduixetes de bosc o la cirera madura.  
En boca, el Temperi és viu, fresc i espurneja joventut. La seva acidesa ressalta el seu perfil floral, jugant amb les notes balsàmiques en retronasal. Vainilla, cedre, tocs fumats són l'empremta de la criança en roure francès de torrat mitjà. El paladar s'omple amb tanins encara cruixents però madurs, que aporten junt amb l'acidesa un potencial de guarda extraordinari. Un vi que no s'oblida fàcilment!



# VINYES de la DOT



Quars metamòrfic



Esquist, granit, quars blanc



Esquist amb un còdol i els altres cantelluts. Aquests esquists de color gris es trenquen fàcilment en plans paral·lels, amb forma més o menys irregular, però sempre aplanats seguint els plans paral·lels de fractura.

La presència d'uns pocs esquists amb algun còdol, mostra que són blocs més antics que ja devien venir dins d'alguna roca sedimentària que posteriorment, en disgregar-se, ha alliberat aquests esquists o còdols, també tenen cantons filats perquè els blocs es van trencant amb els xocs.

## - Geologia i edafologia de la parcel·la Samsó 98 anys:

Sòls de glaci al·luvial·lucial apical del Ricardell. Sòls quaternaris molt porosos de 2 m a 5 m de gruix, i molt recents geològicament.

Parcel·la situada en terrasses fluvials amb còdols cantelluts fins 30 cm de granit o esquists amb alguns quars. La matriu és grava d'origen d'esquists i sorra granítica o sauló. Hi ha molt poca argila en conjunt. El granit i els quars juguen un paper important en la maduració del samsó ja que el primer escalfa ràpid i manté bé la calor, i el segon reflecteix la calor ràpidament, per tant ajuda a madurar bé.

En finals d'estiu poc assolellats o plujosos, els tanins indòmits del samsó maduren millor en aquests sòls granítics amb quars i mica que irradien llum i calor cap amunt, a més de filtrar ràpidament l'aigua de finals d'estiu. Aquest efecte, sumat a la tramuntana, fa que la pressió fúngica i les malalties s'esvaeixin ràpidament.