

VINYES de la DOT

TEMPERI 2016

FICHA TÉCNICA

VINO TINTO - EMPORDÀ

- **Variedades y edad de la viña:** 100% cariñena, viña de 98 años.
- **Análisis:** 13,5% vol.
- **Acidez total:** 4,9 g/l (ATS)
- **pH:** 3,26
- **Índice de polifenoles totales (IPT):** 19,3
- **SO₂ libre:** 15
- **SO₂ total:** 49
- **Azúcares residuales (glucosa y fructosa):** 0,4 g/litre
- **Acidez volátil:** 0,46
- **Cosecha:** manual en cajas de 18 kg, el 6 de septiembre de 2017, a mediodía; luna creciente, día flor/hoja.
- **Elaboración de la cariñena:** encubada y fermentada en acero inoxidable a 20-22 °C. Maceración de las pieles hasta el día 29 de septiembre (menguante y flor), cuando se descuba y trasiega sin aprovechar las lías.
- **Crianza:** barricas Saury de 300 litros, tostado medio (fondo sin tostar).
Se llenan el 6 de diciembre (menguante, día flor) con 300 litros y se prolonga la crianza hasta que la áspera acidez y la estructura tánica del cariñena se suavizan.
- **Clarificación:** clarificación ligera con gelatina.
- **No filtrado**
- **Notas de cata:**
Violeta es la definición cromática de este vino, tanto por la tonalidad de su color como por el perfume floral intenso que exhibe la cariñena.
Las numerosas lágrimas del Temperi tiñen la copa de un grana violáceo muy intenso.
Un abanico de aromas florales sorprende en nariz, y violetas, geranios y flor de azahar llenan la copa al inicio de la cata. Al oxigenarse el vino, la cariñena expresa su carácter y muestra su faceta vegetal. Heno, tabaco de pipa y hoja de limonero adquieren protagonismo y pugnan con las fresas salvajes o la cereza madura.
En boca, el Temperi es ágil, fresco y rebosa juventud. Su acidez hace destacar su perfil floral, que juega con las notas balsámicas en retronasal. Vainilla, cedro y toques ahumados son la impronta de la crianza en roble francés de tostado medio. El paladar se llena con taninos todavía crujientes pero maduros, que aportan junto con la acidez un potencial de guarda extraordinario. ¡Un vino difícil de olvidar!



VINYES de la DOT



cuarzo metamórfico



Esquisto, granito, cuarzo blanco



Esquisto con un guijarro y los otros puntia-gudos. Estos esquistos de color gris se rompen fácilmente en planos paralelos, con forma más o menos irregular, pero siempre aplanados siguiendo los planos paralelos de fractura.

La presencia de unos pocos esquistos con algún guijarro, muestra que son bloques más antiguos que ya debían venir dentro de alguna roca sedimentaria que posteriormente, en disgregarse, ha liberado estos esquistos o guijarros, también tienen esquinas hilados para que los bloques se van rompiendo con los choques.

- Geología y edafología de la parcela de cariñena de 98 años:

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

Parcela situada en terrazas fluviales con cantos de hasta 30 cm de granito o esquistos con algunos cuarzos. 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.

A finales de verano, en días poco soleados o lluviosos, los taninos indómitos de la cariñena maduran mejor en estos suelos graníticos con cuarzo y mica que irradian luz y calor hacia arriba, y que filtran, además, con prontitud la lluvia de finales de verano. Este efecto, junto con la tramontana, ahuyenta tanto la presión fúngica como las enfermedades.