

## 1902 2017

### Cariñenas centenarias. Sobriedad. Profundidad. Frescura.

#### Nota de cata

Es bastante especiado, pero se nota el carácter floral de violetas de la variedad. 2017 fue una de las añadas más tempranas y de menor rendimiento de los últimos tiempos, y el vino tiene concentración y madurez, pero también equilibrio y elegancia. Es vibrante y tiene un sabor brillante junto con una gran frescura. Esto aún mejorará con más tiempo en botella.

*Luis Gutiérrez – diciembre 2020*

---

98 Guia Peñín 2021 – julio 2021

97+ Miquel Hudin – julio 2021

96 The Wine Advocate - Luis Gutiérrez – diciembre 2020

---

**Variedades:** 100 % cariñenas de viñas de 115 años.

**Suelo:** Laderas de llicorella, pizarra paleozoica de estructura laminar a 350-450 metros de altura. Rendimientos de 300 g uva / cepa.

**Clima:** Mediterráneo con tendencia continental. Alto contraste térmico entre la noche y el día.

---

**Elaboración:** Viticultura orgánica certificada. Vendimia manual en cajas de 10 kg. Clasificación grano a grano en doble mesa de selección. Fermentación de la uva despalillada en depósitos de acero inoxidable y envejecida en madera.

**Crianza:** 16 meses en barrica nueva de roble francés.

**Embotellado:** 900 botellas en marzo de 2019 sin clarificar ni filtrar.

**Grado alcohólico:** 15% vol. **pH:** 3.36 **Acidez total:** 5,9 g / L

---

#### Añada 2017

Añada marcada por temperaturas medias y máximas por encima de los valores de los últimos diez años, junto con un bajo nivel de lluvias. Sin embargo, es en estas condiciones cuando nuestros viñedos y uvas nos han demostrado su increíble capacidad, no sólo de sobrevivir, sino también de darnos una pequeña cantidad de altísima calidad. Una de las vendimias más tempranas y cortas que recordamos.

