

# VINYES JOSEP 2008



CRIANZA

VINYES  
JOSEP

VI NEGRE  
RED WINE

J. Barceló

PRIORAT  
DOQ

90 Punts



## ORIGEN

SOLÀ CLASSIC se estableció en el año 2002 para recuperar el verdadero espíritu de los vinos del Priorat. Hoy continuamos manteniendo esa filosofía, conservando los estándares más altos para cumplir con las expectativas de los catadores. Combinando tradición e innovación, Solà Classic es una bodega familiar, ofreciendo una pequeña pero cuidada selección de vinos tintos jóvenes, semicrianzas y crianzas.

Todas las uvas utilizadas para la elaboración de nuestros vinos están certificadas como cultivo ecológico y provienen de la finca Mas Hereu, fundada en 1777, una finca con más de 30 ha., de las cuales 6 ha. (22.000 cepas), están destinadas al cultivo de las variedades autóctonas Garnacha y Cariñena.

## VARIEDADES

Un coupage de 55% Garnacha y 45% Cariñena

## VENDIMIA

Vendimia tradicional. La uva se recoge en su punto óptimo de maduración. Una segunda preselección de la uva se realiza en bodega para garantizar calidad y madurez de la uva.

## VINIFICACIÓ

Se realiza una fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a una temperatura máxima de 28°C. La maceración duró entre 45 días. Envejecido durante 12 meses en barricas de roble francés para resaltar las características naturales de la mezcla de dos variedades de uva autóctonas.

## DATA EMBOTELLADO

Marzo de 2010.

## NOTAS DE CATA

Procedente de las cepas más viejas de la finca Mas Hereu, Vinyes Josep 2005 es un crianza elaborado para homenajear al patriarca de Solà Classic. Conjugando la tradición con la innovación, este vino cuenta con una potencia domada marcado por las notas de la noble madera, grosellas, frambuesas, notas minerales y balsámicos que aportan un frescor elegante y una sensación de destacable equilibrio.

## DATOS TÉCNICOS

Botella: 75cl  
Embotellado: 2.500  
Envejecido: si. 12 meses en barricas de roble francés.  
Alc (Vol.): 14º  
pH: 3,28  
ATT: 5,9 g/l tartárico