

VINYES JOSEP 2008



CRIANZA

VINYES
JOSEP

VI NEGRE
RED WINE

J. Barceló

PRIORAT
DOQ

90 Punts



ORIGEN

Solà Classic es va establir al 2002 per recuperar el veritable esperit dels vins del Priorat. Avui mantenim aquesta filosofia, conservant els estàndards més alts per assolir les expectatives dels millots tastadors. Combinat tradició i innovació, Solà Classic és un celler familiar, que ofereix una petita però acurada selecció de vins negres de guarda, semi-criances i criances. Tot el raïm emprat per l'elaboració dels nostres vins estan certificats com a conreu ecològic i provenen de la finca Mas Hereu -datada al 1777- amb més de 30 ha., de les quals més de 6 ha. e destinen al conreu de la garnatxa i carinyena, les nostres varietats autòctones.

VARIETATS

Un coupage de 42% de Garnatxa i 58% de Carinyena.

VEREMA

Veremat tradicional, prèvia una acurada selecció i una maduració òptima, procedent de les vinyes més antigues.

VINIFICACIÓ

Una segona preselecció del raïm en celler per garantir qualitat i maduresa. Fermentació alcohòlica en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura màxima de 28°C. La maceració va ser entre 25 i 45 dies. Criança en roure francès durant 12 mesos, per ressaltar les característiques naturals de les dues varietats autòctones.

DATA EMBOTELLADO

Maig de 2010 en atmosfera inert.

NOTES DE TAST

Vi excepcional amb gran personalitat. En boca trobem potència i frescor, molt complert, amb un final boca perdurable. Capa intensa de color. Vinyes Josep ens aporta aromes de fruites fresques, balsàmiques i trets dels torrats del roure. Si el decantem, sorgeixen nous aromes, creant una fantàstica sensació olfactiva com gustativa. Un vi complicadament senzill que ens aporta aquell Priorat d'antuvi i la delicadesa d'un vi potent, amb classe, modern i innovador.

DADES TÈCNIQUES

Ampolla: 75cl
Producció en ampolla: 4.512
Envellit: 12 mesos en barriques de roure francès.
Alc. (Vol): 14°
pH: 3,23
Att.: 4,9 g/l tartàric