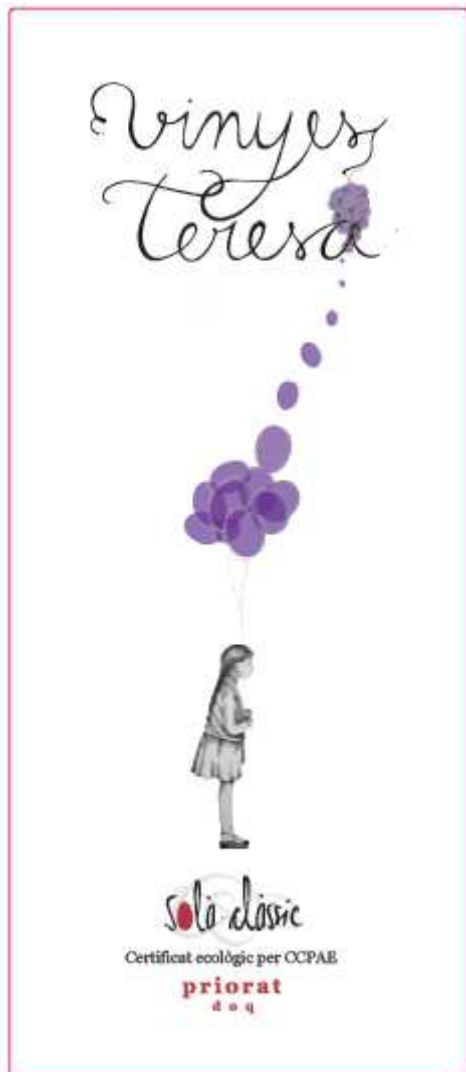


Vinyes Teresa



ORIGEN

Solà Clàssic 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 Clàssic 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 9,2 ha. es destinen al conreu de la garnatxa i carinyena.

VARIETATS

100% de Carinyena. Treballem exclusivament amb varietats autòctones.

VEREMA

Verema tradicional, prèvia una acurada selecció i una maduració òptima.

VINIFICACIÓ

Una segona preselecció del raïm en celler per garantir qualitat i maduresa. Fermentació alcohòlica en dipòsit d'acer inoxidable a temperatura màxima de 25°C, es van fer tots els platges de forma manual sense bombes.

NOTES DE TAST

Vinyes Teresa, una nena i un somni, que s'enlaira per crear un raïm, raïm acurat, mimat, estimat com la Teresa l'àvia ha tingut cura dels nets, com la Teresa la mare que ha fet grans les filles, com la Teresa l'esposa... Un somni fet del conreu tradicional de raïm ecològic de samsó, criat tres anys en delicat roure francès de Bosgues/Allier, reposat en ampolla, sense filtrar, sense res més que voler retre un homenatge a la Teresa àvia, mare i esposa. Color vermell picota, fruita fresca en nas, roure suau, elegant, agradable acidesa, frescor, amplitud, mineralitat del Priorat

DADES TÈCNIQUES

Ampolla: 75cl
Producció en ampolles: 1050
Alc. (Vol): 15,5°
Anyada: 2011
Certificació ecològica en conversió.