

## 1902 2017

### Carinyenes centenàries. Sobrietat. Profunditat. Frescor.

#### Nota de tast

“És bastant especiat, però es nota el caràcter floral de violetes de la varietat. 2017 va ser una de les anyades més primerenques i de menor rendiment dels últims temps, i el vi té concentració i maduresa, però també equilibri i elegància. És vibrant i té un gust brillant juntament amb una gran frescor. Això encara millorarà amb més temps en ampolla.”

*Luis Gutiérrez - desembre 2020*

---

96 The Wine Advocate - Luis Gutiérrez – desembre 2020

---

**Varietats:** 100% Carinyenes de vinyes de 115 anys.

**Sòl:** Vessants de llicorella, pissarra paleozoica d'estructura laminar a 350-450 metres d'altura. Rendiments de 300 gr. raïm / cep.

**Clima:** Mediterrani amb tendència continental. Alt contrast tèrmic nit/dia.

---

**Elaboració:** Viticultura orgànica certificada. Verema manual en caixes de 10 kg. Classificació gra a gra en doble taula de selecció. Fermentació del raïm derrapat en dipòsits d'inox i destinació de fusta.

**Criança:** 16 mesos en bóta nova de roure francès.

**Embotellat:** 900 ampolles al març de 2019 sense clarificar ni filtrar.

**Grau alcohòlic:** 15% vol. **pH:** 3.36 **Acidesa total:** 5,9 g / L

---

#### Anyada 2017

Anyada marcada per temperatures mitjanes i màximes per sobre dels valors dels últims deu anys, juntament amb un baix nivell de pluges. No obstant això, és en aquestes condicions quan les nostres vinyes i raïms ens han demostrat la seva increïble capacitat, no només de sobreviure, sinó també de donar-nos una petita quantitat d'altíssima qualitat. Una de les veremes més primerenques i curtes que recordem.

