



vinyes domènech

VINYES VELLES DE SAMSÓ

2016

VINS DE LA COL·LECCIÓ EXPERIÈNCIES: Algunes vinyes velles són com petites joies que juntament amb l'anyada deixen una petjada que difícilment es poden repetir i que a Vinyes Domènech seleccionem per poder compartir creant una col·lecció de nom "Experiències" i que només seran micro

vinificacions limitades i excepcionals.

És una vinya de carinyenes molt velles, de poc rendiment i que seleccionem d'una parcel·la de 0,74 Ha. de la nostra finca de Mas d'en Tost al Masroig.



- **TIPUS DE SÒL:** Argilós-calcarí i argiles vermelles
- **VITICULTURA:** Agricultura ecològica amb conversió.
- **VARIETAT:** 100% Samsó.
- **ELABORACIÓ:** Fermentació alcohòlica i maceració durant 20 dies i una criança de 12 mesos en barriques de roure francès.

Imatges referents al MURAL DE TAST BOTÀNIC

- *Sedum sediforme* (Raïm de pastor)
- *Pinus sylvestris* (Pi)
- *Vitex agnus-castus* (Aloc)
- *Cistus monspeliensis* (Estepa negra)
- *Salvia verbenaca* (Tàrrec)
- *Juniperus communis* (Ginebró)
- *Bituminaria bituminosa* (Bituminaria)
- *Rosmarinus ocinalis* (Romani)

- **COLOR:** Net, brillant d'un intens color robí.
- **AROMA:** Aromes intensos de fruites negres i vermelles, nadius, groselles amb la presència balsàmica del sotabosc mediterrani i unes notes florals de violeta silvestre.
- **GUST:** De vellesa equilibrada amb una harmonia mimètica en tot el paisatge que l'envolta, el ginebró, llentiscle, romaní que acompanya a les fruites vermelles i a les notes de l'envelliment.

GRAU ALCOHÒLIC: 14% vol.

ACIDESA TOTAL: 4,6g TAR/L.

ACIDESA VOLÀTIL: 0,55g/L.