



vinyes domènech

## VINYES VELLES DE SAMSÓ



**VINOS DE LA COLECCIÓN "EXPERIENCIAS"** La Colección Experiencias ha sido creada por Vinyes Domènech para compartir viñedos que son como pequeñas joyas y junto con la meteorología dan añadas que dejan una huella difícil de repetir. Micro vinificaciones limitadas y excepcionales.

- **TIPOS DE SUELO:** Arcillas Rojas.
- **VITICULTURA:** Ecológica certificada por el CCPAE y en Conversión.
- **VARIEDAD:** 100% Cariñena.
- **ELABORACIÓN:** Entrada en la cámara para bajar la temperatura durante 24 horas, seguidamente derrapamos y arranca la fermentación alcohólica con levaduras salvajes. La crianza es de 12 meses con barricas de roble francés de 300 litros.

### 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)

Es un viñedo de cariñenas muy viejas de bajo rendimiento procedentes de una parcela de 0,74 Ha. de la finca "Mas d'en Tost" situada en el Masroig.

- **COLOR:** Limpio, brillante de color cereza picota.
- **AROMA:** Aromas intensos de frutas rojas y negras, moras, arándanos envueltos con un toque floral de violetas silvestres y balsámicos del sotobosque mediterráneo, tomillo y lavanda.
- **GUSTO:** Equilibrado con una armonía mimética con el paisaje que lo rodea, el enebro, el romero acompañan a las notas de fruta roja silvestre, moras, arándanos, grosella.