

B

La Florens 2015



Viticultura y Viñedo

Proviene de una finca con 3 edades diferentes de plantación de 40, 70 y 100 años, en el municipio de Marcà (El Priorat). Suelos de composición arcillosa. La Florens es una selección de uvas de la parcela de 100 años. Cultivo ecológico. Todos los trabajos se realizan 100% manualmente. Vendimia en cajas de 10 Kg.



Vinificación

Levaduras indígenas y fermentación en depósitos de cemento. Crianza en *foudres* redondos de 2.500 litros de capacidad, por un periodo de 14 meses. Embotellado en noviembre de 2016.



Coupage

100% Garnacha tinta



Cata

En nariz muestra de forma inmediata la fruta negra y madura. Notas balsámicas y fondo especiado de pimienta negra y mineralidad con toques de sílex. Aromas de pétalos de rosa y violetas. En boca, textura sublime y entrada voluminosa de fruta madura con buena acidez. Taninos bien domados. Postgusto largo y fresco. Envejecerá fantásticamente bien.

