

FINCA BUTARÓS 2013



VARIETATS

Samsó (60%), Garnatxa negra (40%)



EL NOM

El FINCA BUTARÓS prové d'una vinya plantada a finals del segle XIX en terrenys pissarrosos al Paratge de Butarós, a l'extrem nord del terme de Garriguella en direcció a Vilamaniscle.

Les varietats que hi predominen són la Carinyena i la Garnatxa negra tot i que també hi trobem ceps de varietats blanques entre mig.

L'arbre que decora l'etiqueta és un server centenari que es troba al mig de la finca i que al llarg dels anys ha crescut inclinat pels efectes de la Tramuntana.



ELABORACIÓ

El raïm va ser acuradament seleccionat manualment veremant per separat cada una de les varietats en el seu moment òptim de maduració.

La fermentació també es va realitzar per separat en dipòsits inox refrigerats a una temperatura de 24/26°C amb un únic remuntatge diari i descubat als 30-40 dies de l'inici de fermentació segons varietat.

Una vegada finalitzada la fermentació malolàctica es va procedir a l'assemblatge de les dues varietats i es va posar a envellir durant 1 any en bótes de roure francès i posteriorment 3 anys en ampolla.



NOTA DE TAST

Aroma complexa d'espècies i fruits negres, nou moscada, cafè, cacau, clau, regalèssia, torrats, prunes i lleugeres notes balsàmiques. En boca hi trobem molta fruita madura, és untuós, fi, ample i té un taní suau i agradable.

PRODUCCIÓ



2.888

CRIANÇA



12 Mesos

ALCOHOL



14,5%