

# FINCA LA PEDRISSA

---

Finca La Pedrissa és un vi elaborat exclusivament amb Carinyena/Samsó procedent de vinyes de més de 90 anys plantades en un sòl anomenat "tapàs blanc"; pobre, rocós i calcari, on antigament els romans extreien roques per fer les seves construccions, d'aquí el nom. Gràcies a la austeritat del sòl, la Carinyena ens dóna un raïm únic, de gran concentració, ric en matisos i complexitat.



**Productor:** Edetària

**Denominació:** D.O. Terra Alta

**Origen:** Catalunya / Terra Alta

**Graduació:** 14 °

**Presentació:** 75 cl.

**Acidesa:** 5,5 g/l

**Raïm:** Carinyena 100%

**Producció:** 1.500-2.000 ampolles

**Edat de la vinya:** més de 90 anys

**Densitat de la plantació:** 2.500-2.800 ceps / ha

**Superfície de vinya:** 1 ha

**Sòls:** "Tapàs Blanc" sòls poc profunds amb fragments carbonatats

**Verema:** Manual en caixes de 15kg. Las caixes es posen al fred durant 48 hores per baixar la temperatura del raïm entre 3-5°C

**Fermentació:** entre 22-25°C durant uns 25-30 dies.

**Criança:** El 100% passarà 8 mesos en bótes de roure francès de 500 litres.

**Tipus de bóta:** Roure francès de 500 litres.

**Temperatura de servei:** 16-18°C

**Tipus de tapat:** Suro natural

**Tipus de vi:** Negre

## PUNTUACIONS

Guía Peñín: 93 punts

James Suckling: 93 punts

Robert Parker: 93 punts

## NOTES DE TAST

Aromàticament apareix una ampla gamma de fruites negres i fruites del bosc, combinades amb aromes florals. En boca és quan el vi mostra tot el seu potencial, entrada suau i càlida amb un pas estructurat, complex i amb un final llarg i especiat.