

# FINCA LA PERSONAL

---

Finca La Personal es un vi elaborat exclusivament amb Garnatxa Peluda procedent dels 1.200 ceps de la vinya més vella de Edetària, plantada pel nostre avi fa més de 60 anys. Varietat única, perfectament adaptada als estius secs i calorosos propis de la zona mediterrània, gràcies al borrim que apareix en el revers de les fulles incrementa la retenció d'aigua pel cep, obtenint vins amb una frescor extraordinària i gran autenticitat.



**Productor:** Edetària

**Denominació:** D.O. Terra Alta

**Origen:** Catalunya / Terra Alta

**Graduació:** 15 °

**Presentació:** 75 cl.

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

**Azúcar residual:** <1g/l

**Raïm:** Garnatxa Peluda 100%

**Producció:** 1.500-2.000 ampolles

**Edat de la vinya:** més de 60 anys

**Superfície del vinya:** 1 ha

**Sòl:** "Còdols" antiga llera d'un riu amb pedregositat superficial

**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: 94 punts

Robert Parker: 93 punts

Guia de Vins de Catalunya: Best Catalan Wine 2016

## NOTES DE TAST

Aromàticament apareixen una ampla gamma de fruites vermelles i fruites del bosc, també destaquen les herbes Mediterrànies amb un final balsàmic. En boca trobem una sensació continuada de fruites vermelles i carneses alhora que ampli, estructurat i salvatge amb un final llarg i elegant.