

FINCA LA PEDRISSA

Finca La Pedrissa es un vino elaborado exclusivamente con Cariñena procedente de viñas viejas de más de 90 años plantadas en un suelo denominado "tapàs blanc"; un suelo pobre, rocoso y calcáreo donde los romanos extraían las rocas para hacer sus construcciones. De ahí el nombre.

Gracias a la austeridad del suelo, la Cariñena tiene un racimo único, de una gran concentración, rico en matices y complejidad.



Productor: Edetària

Denominación: D.O. Terra Alta

Origen: España / Terra Alta

Graduación: 14.5 °

Presentación: 75 cl.

Acidez: 5,5 g/l

Azúcar residual:

Variedades: Cariñena 100%

Producción: 1.500-2.000 botellas

Edad del viñedo: más de 90 años

Densidad de la plantación: 2.500-2.800 cepas/ha

Superficie del viñedo: 1 ha

Suelo: "Tapàs" suelo de textura franca con material subyacente arcilloso.

Vendimia: Manual en cajas de 15kg. Las cajas se depositan en frigorífico durante 48 horas para bajar la temperatura de la uva entre 3-5°C

Fermentación: Fermentación entre 22-25°C durante unos 25-30 días.

Crianza: El 100% pasará 8 meses en barricas de roble francés de 500 litros.

Tipo de barrica: Roble francés de 500 litros.

Temperatura de servicio: 16-18°C

Tipo de cierre: Corcho natural

Tipo de vino: Tinto

PUNTUACIONES

Vintage 2016: Guía Peñín 94p; James Suckling 92p

Vintage 2015: Decanter 94p; James Suckling 94p ; Guía Peñín 93p

NOTAS DE CATA

En nariz cuenta con una amplia gama de frutos rojos y frutas del bosque, combinados con aromas florales. En boca es cuando este vino muestra todo su potencial. Con una entrada suave y cálida, es un vino estructurado, complejo y con un final largo y especiado.

FINCA LA PEDRISSA



Finca La Pedrissa is made with old vines +90 years old Cariñena grown on "tapàs blanc"; a rocky, calcareous soil from which the Romans extracted rocks for their buildings, hence its name.

Thanks to soil's severity, Cariñena has a unique cluster, highly concentrated, rich in nuances and complexity.

Producer: Edetària

Appellation: D.O. Terra Alta

Origin: Spain / Terra Alta

Alcohol: 14 °

Size: 75 cl.

Total acidity: 5,5 g/l

Residual Sugar: 0,7 g/l

Grape varieties: Cariñena 100%

Production: 1.500-2.000 bot.

Age of the vineyard: + 90 years old

Plantation density: 2.500-2.800 vines/ha

Total surface: 1 ha

Soil: "Tapàs blanc" calcareous rocky soil with carbonated content.

Harvest: October 27th-28th. Hand picked grapes in small 15kg. cases. Low temperature storage for 48 hours at 3°-5°C.

Fermentation: Fermentation between 22-25°C for 25-30 days

Aging: 100% 8 months in barrels

Type of barrel: French oak 500l.

Service: 16-18°C

Closure: Natural cork

Type of wine: Red

ACCOLADES

Vintage 2016: Guía Peñín 94p; James Suckling 92p

Vintage 2015: Decanter 94p; James Suckling 94p ; Guía Peñín 93p

TASTING NOTES

Aromas display a nice array of red fruit and forest berries together with flowers. Full bodied palate showing all of carignan's potential. Gentle lush entry, structured mid palate, complex and long finish rich in spices.

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: 14.5 °

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. Les 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

Vintage 2016: Guía Peñín 94p; James Suckling 92p

Vintage 2015: Decanter 94p; James Suckling 94p ; Guía Peñín 93p

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.



E D E t À R I A

Edetaria S.L.

Plaça Comerç, nº 5

43780 – Gandesa

T. 977 42 15 34

info@edetaria.com

www.edetaria.com