

# 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 °

**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

Guía Peñín: 93 puntos

James Suckling: 93 puntos

Robert Parker: 93 puntos

## 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.