

FINCA LA PERSONAL

Finca La Personal es un vino elaborado exclusivamente con Garnacha Peluda procedente de las 1.200 cepas de las viñas más viejas de Edetària, plantadas ya por nuestro abuelo hace más de 60 años.

Es una variedad única, perfectamente adaptada a los veranos secos y calurosos propios de la zona mediterránea, y que cuenta con unas vellosidades en la parte inferior de sus hojas que hacen posible obtener unos vinos con una frescura y autenticidad extraordinarias.



Productor: Edetària

Denominación: D.O. Terra Alta

Origen: España / Terra Alta

Graduación: 15 °

Presentación: 75 cl.

Acidez: 5,5 g/l

Azúcar residual:

Varietades: Garnacha Peluda 100%

Producción: 1.500-2.000 botellas

Edad del viñedo: más de 60 años

Superficie del viñedo: 1 ha

Suelo: "Còdols" antiguo lecho de un río con pedregosidad superficial.

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 bodega: 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

Wine Spectator: 92 puntos

James Suckling: 93 puntos

NOTAS DE CATA

Aromáticamente cuenta con una amplia gama de frutos rojos, Frutos negros y fruta del bosque, hierbas mediterráneas y un final balsámico. En boca se aprecian frutos rojos y carnosos. Es un vino con una gran estructura, salvaje y con un final largo y elegante.