

B

## La Florens 2015



### Viticultura i Vinyes

Prové d'una finca amb 3 edats diferents de plantació de 40, 70 i 100 anys, al municipi de Marçà (El Priorat). Sòls de composició argilosa. La Florens és una selecció de raïms de la parcel·la de 100 anys. Cultiu ecològic. Tots els treballs es realitzen 100% manualment. Verema en caixes de 10 quilos.



### Vinificació

Llevats indígenes i fermentació en dipòsits de ciment. Criança en *foudres* rodons 2.500 litres de capacitat, per un període de 14 mesos. Embotellat el novembre de 2016.



### Cupatge

100% Garnatxa negra



### Tast

En nas mostra de forma immediata la fruita negra i madura. Notes balsàmiques i fons especiat de pebre negre i mineralitat amb tocs de pedra foguera. Seguidament es despleguen aromes subtils de pètals de rosa i violetes. En boca, textura sublim i entrada voluminosa de fruita madura amb bona acidesa. Tanins ben domats. Postgust llarg i fresc. Un vi que envellirà fantàsticament bé.

