

## Roca Grisa 2019

### Micorvinificació de Carinyena

ROCA GRISA és el nostre primer vi monovarietal de carinyena d'una sola vinya. Els raïms es veremen de la part més alta de la vinya més alta del poble, per la qual cosa rep la brisa marina aconseguint una maduració del raïm lent i equilibrat, obtenint així un vi delicat, fresc, pur i molt elegant.

### Varietats

100% Carinyena

### Vinificació i Criança

Aquesta petita finca ens va sorprendre per la seva profunditat i elegància. Per tant, hem decidit fermentar el vi directament en botes de roure francès on desenvolupa les millors virtuts. Posteriorment, a les mateixes botes, reposa durant 14 mesos i finalment s'embotella.

### Tipus de Sòl

El raïm procedeix de la part més alta de la finca 'LA MALLOLA', la més alta Vinyer de Porrera situat a una altitud de 750 metres sobre el nivell del mar. La pissarra grisa del sòl anomenada llicorell llimós es va formar entre 360 i 300 milions d'anys. El color gris de la pissarra dóna nom al vi.

### Nota de Tast

Ens sorprèn la seva intensitat i personalitat. Violeta i gessamí, fonoll fresc, maduixes dolces i cireres, mineralitat complexa i notes especiades. En boca és sucós, intens, molt elegant, amb tanins suaus i vellutats.

### Maridatge

Amb tota mena de carns, xampinyons, arròs i fins i tot xocolata negra.

### Reconeixements

Plata Vinari 2023 - 95/100 Decanter 2022 - 17/20 Jancis Robinson 2018

### Anàlisi

Grau Alcohòlic: 14,70%  
Acidesa Volàtil: 0,485g/L  
Total SO<sub>2</sub>: 89mg/L  
Àcid Tartàric total: 6,9g/L

### Presentació

Ampolla bordelesa Pes ampolla: 1.320gr  
Caixes per pis 10 / per pallet 100  
Caixes de 6 unitats de fusta  
EAN (ampolla) 8437010857058  
EAN (caixa) 8437010857805

