



# FINCA TOBELLA

GRATALLOPS



**Nom del vi:** Ancients 2009

**Enòleg:** John Lipscomb

**Denominació d'Origen Qualificada Priorat**

**Varietats:** 79% Carinyena, 21% Garnatxa negra.

**Vinificació:** Fermentació en tines d'acer inoxidable a 20-24° C durant un període de 10 a 12 dies amb una maceració de les pells addicional de 5-8 dies, depenent de la varietat i de les condicions.

**Roure:** Fermentació malolàctica i criança es realitza en bótes de 300L de roure francès nou i de segon ús (roure Allier i Nevers). El temps total d'envelliment d'aquest vi es d'uns 18 mesos. La Garnatxa negra només està envellida en fusta de segon ús (botes de 3-4 anys) per preservar l'aroma delicat i caràcter varietal.

**Data embotellat:** Juny 2012

**Envelliment en ampolla:** El vi es deixa envellir i evolucionar en ampolla entre 12 i 18 mesos abans de ser comercialitzat.

**Dades analítiques:** Grau alcohòlic: 14,7° || Acidesa: 5,2 g / L (ac. tartàric) || pH: 3,38

**Verema:** Una magnífica anyada. La verema va començar amb altes temperatures a l'agost, però després es van suavitzar al setembre, amb poca pluja. Vem començar veremant Garnatxa negra a principis de setembre i la Carinyena, la segona setmana d'octubre. Vem tenir un hivern fred amb neu i pluja, i una primavera plujosa, amb temperatures moderades que va permetre un bon creixement de la vinya i desenvolupament del fruit. Els raïms van ser collits amb la maduresa òptima. Els vins són complexos, elegants i tenen un bon equilibri.

**Estil:** Ancients és un cupatge de Garnatxa i Carinyena de vinyes d'entre 80 i 100 anys d'edat. El rendiment per cep és menys d'un quilogram. Ens agrada fer servir un alt percentatge de Cariñena en el cupatge final perquè gràcies a la seva acidesa natural aporta franquesa i frescor al vi, així com capacitat d'envelliment.

**Nota de tast:** Color robí opac. Aromes de fruites vermelles madures (cireres negres i cassís) amb herbes aromàtiques i fons de torrats i balsàmic de la criança en bóta. En boca el vi és ric amb una intensitat de fruita madura. El final és llarg i ben equilibrat gràcies a la frescor i mineralitat natural.

**Gastronomia:** Excel·lent per acompanyar carns rostides.

**Servei:** Es recomana decantar el vi com a mínim 30 minuts abans de servir. Temperatura del vi suggerida: 15-17° C.

**Conservació:** Si el vi es conserva correctament, aquest vi continuarà millorant en els propers 10-15 anys.

**Producció limitada:** 1.200 ampolles de 750 ml + 750 magnums