

VI NYES JOSEP



CRIANZA

VINYES
JOSEP

VI NEGRE
RED WINE

J. Barceló

PRIORAT
DOQ

ORIGEN

Solà Clàssic es va establir al 2002 per recuperar el veritable esperit dels vins del Priorat. Avui mantenim aquesta filosofia, conservant els estàndards més alts per assolir les expectatives dels millots tastadors. Combinat tradició i innovació, Solà Clàssic és un celler familiar, que ofereix una petita però acurada selecció de vins negres de guarda, semi-criances i criances, i un blanc extraordinari, Lo Peix.

Tot el raïm emprat per l'elaboració dels nostres vins estan certificats com a conreu ecològic i provenen de la finca Mas Hereu –datada al 1777- amb més de 30 ha., de les quals més de 11,2 ha. es destinen al conreu de la garnatxa i carinyena.

VARIETATS

Un coupage de 55% Garnatxa i 45% Carinyena

VEREMA

Collita tradicional a mà. S'han seleccionat les plantes per a la maduresa òptima del raïm. Una selecció final es realitza a l'entrada del celler just abans del procés vitivinícola per garantir la qualitat i la personalitat d'aquest vi de signatura.

VINIFICACIÓ

Se realitza una fermentació alcohòlica en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura màxima de 28°C. Maceració d'entre 22 i 35 dies.
Envellit durant 12 mesos en berriques de roure francès per a remarcar les característiques naturals del coupage de dues varietats de raïm autòtom.

NOTAS DE TAST

Procedent de las ceps més vells de la finca Mas Hereu, Vinyes Josep és un criança elaborat pararetre homenatge al patriarca de Solà Classic, Josep Barceló. Conjugant la tradició amb la innovació, aquest vi ens mostra una potència demanda amb trets de roure , gergs, mineralitat del Priorat, y i balsàmic, que ens aporten una frescor elegant i una sensació d'equilibri.

DADES TÈCNQUES

Ampolla: 75cl
Embotellado: 2.500 unitats
Envejecido: 12 mesos en roure francès. 60 mesos en ampolla
Alc (Vol.): 15°
pH: 3,28
ATT: 5,9 g/l tartàrico