CASA VELLA 2022

Un vi negre elegant i complex que combina tradición i modernitat.

Origen

Elaborat amb 100% cabernet sauvignon procedent de les nostres parcel.les de Can Massana, a Mediona.

Sòls franc-argilosos-calcaris (amb alta concentración d'òxid de ferro) situats entre 500-700 metres sobre el nivel del mar.

Edat mitjana de la vinya: 30 anys, amb algunes vinyes plantades fa gairebé 40 anys.

Viticultura

Vinya ecològica pròpia integrada per boscos i marges que aporten biodiversitat i naturalització.

Practiquem una viticultura regenerativa, de precisió i màxim respecte, apostant per baixos rendiments, per garantir condicions òptimes a les nostres vinyes. Control biològic de plagues i monitoratge de les malalties per evitar tractaments. Controls de maduració per parcel.la i verema manual.

Vinificació

Raïm veremat amb òptima maduresa fenòlica per garantir tanins madurs i caràcter afruitat. El raïm es desrapa i es trepitja, el most macera per un llarg període, simultàniament a la fermentació alcohòlica. El vi realitza la fermentació malolàctica. Criança durant 12 mesos en bóta de roure francès i americà de gra extrafi. Suau estabilització i maduració en ampolla d'almenys un any.

Tast

Color: Robí amb reflexos violàcis, brillant i de capa mitjana.

Nas: Intens i expressiu, destaca per la seva complexitat i elegància. Es perceben notes de fruits negres madurs —com cireres i mores— entrellaçades amb subtils matisos mentolats, herbes de bosc mediterrani, espècies dolces i delicats torrats que aporten profunditat aromàtica.

Boca: En boca mostra un pas sedós i envolcallant. Els tanins, madurs i ben integrats, ofereixen una textura vellutada que omple el paladar. Fresc i equilibrat, amb una acidesa que sosté el conjunt i un final llarg, harmònic i persistent.

Anyada 2022

"La de 2022 ha estat una anyada tremendament desafiant. Ens ha fet observar molt més atentament a la vinya, per avançar-nos a la calor i a la falta d'aigua. Així hem pogut pendre mesures que han funcionat i preservat la qualitat dels raïms". -Pep Jiménez, director de viticultura.

Anyada marcada per la calor, especialment intensa a la primavera i a l'estiu, i per l'absència de pluges a la major part de les nostres finques. Això va comportar una verema primerenca ja que la maduració es va avançar respecte a altres anys. Gràcies a una bona feina de gestió dels sòls els raïms van respondre bé a les altes temperatures i ens van proporcionar l'equilibri i harmonia que buscàvem.

DO PENEDÈS	VARIETAT	ABV	ATT	PH	CRIANÇA
	100% Cabernet Sauvignon	13,3%	4,9 g/l	3,6	12 mesos en botes de roure francès

EMBOTELLAT	INICI DE VEREMA	SÒLS	AGRICULTURA
Abril 2024	Septembre 2022	Franc-argilosos-calcaris	Certificat Ecològic