

Un vi per a cada finca. Sense cupatges, sense modificacions, sense clarificar, sense estabilitzar, 100% territori: el que surt de la vinya és el que et beus.

Cada any s'elaborarà les millors partides de raïm i només un cop finalitzat el procés d'envelliment ( si s'escau) es decidirà si la qualitat és suficient per embotellar-lo com a Finques Incansables.

És un vi diferent i tan especial que és **l'orgull de Viníric.**

## BALITRÀ negre 2016

*"Portant la Garnatxa negra al límit d'expressió"*

**Vinya:** Balitrà, Palamós. Sòl argilo calcari.

**Color:** Intens, capa alta, roig potent.

**Nas:** de groselles i vainilles amb molta complexitat aromàtica.

**Boca:** sorprèn el seu volum i concentració per ser una garnatxa negra, molt amable i sedós i amb un record molt agradable.

**Producció:** 1.712 ampolles.

**Vinificació:** Garnatxa 100% procedent de vinya de poca producció. Selecció de raïm a la vinya. Derrapat i prefermentació en fred de 2 dies a baixa temperatura. Maceració llarga / fermentació durant 17 dies en inox per buscar concentració apurant les pells i rallant el pinyol per extreure el màxim del raïm.

100% del vi descansa 10 mesos en bota de roure allier. Sense clarificar ni estabilitzar.

**Grau alcohòlic (% Vol.): 14,05**

**Acidesa Total [g / l Tartàric]: 4,55**

**PH: 3,70**

**Sulfurós Total SO2T [mg / l]: 38**



### **Anyada 2016, poca producció**

L'hivern va ser fred i sec. Les precipitacions no ens van acompanyar al llarg del any ja que les poques que va haver-hi es van concentrar a la primavera i l'estiu sent aquest un dels més secs dels últims anys, les noves plantacions de garnatxa van patir molt i gràcies a regs esporàdics van sobreviure un estiu dur.

Els penjolls van arribar a finals d'agost petits i alguns deshidratats, a causa de la forta temperatura les plantes van tancar estomes paralitzant la seva maduració.

Just al començar veremes i paradoxalment entra un front fred de 10 dies de baixada de temperatures i precipitacions fet que ralentitza la maduració final i fa augmentar el gra arribant a un bon equilibri de maduresa, les pells del raïm negre no trobaven el seu punt però amb paciència es va arribar al resultat d'uns vins amb un grau mig, una acidesa viva i un estat sanitari molt bo però amb una reducció de la producció aproximadament d'un 15% en relació als últims anys.