Finques incansables

Viníric
CALONGE · EMPORDÀ

Un vino para cada finca. Sin coupages, sin modificaciones, sin clarificar, sin estabilizar, 100% territorio: lo que sale de la viña es lo que bebes.

Cada año se elaborarán las mejores partidas de uva y sólo una vez terminado el proceso de envejecimiento (si es el caso) se decidirá si la calidad es suficiente para embotellarlo como Finques Incansables.

Es un vino distinto y tan especial que es **el orgullo de Viníric.**

GARNACHA tinto

"Llevando la Garnacha tinta al límite de expresión"



Viñedo: Comadran, Calonge. Suelo arcillo calcáreo.

Color: Intenso, capa alta, rojo potente.

Nariz: Grosellas y vainilla con mucha complejidad aromática.

Boca: sorprende su volumen y concentración por ser una garnacha negra, muy amable, sedosa y con un recuerdo muy agradable.

Producción: 1.712 botellas.

Vinificación: Garnacha 100% procedente de viña de poca producción. Selección de uva en la viña. Derrapado y prefermentación en frío de 2 días a baja temperatura. Maceración larga / fermentación durante 17 días en inox para buscar concentración apurando las pieles y rallando el hueso para extraer el máximo de la uva.

100% del vino descansa 10 meses en barrica de roble. Sin clarificar ni estabilizar.

Grado alcohólico (% Vol.): 14,00

Acidez Total [g / l Tartárico]: 4,55

PH: 3,70

Sulfuroso Total SO2T [mg / l]: 38

Finques incansables

Viníric
CALONGE · EMPORDÀ

Un vino para cada finca. Sin coupages, sin modificaciones, sin clarificar, sin estabilizar, 100% territorio: lo que sale de la viña es lo que bebes.

Cada año se elaborarán las mejores partidas de uva y sólo una vez terminado el proceso de envejecimiento (si es el caso) se decidirá si la calidad es suficiente para embotellarlo como Finques Incansables.

Es un vino distinto y tan especial que es **el orgullo de Viníric.**

MONASTRELL tinto

"100% monastrell sorprendente por su concentración y sedosidad a partes iguales"



Viñedo: Comadran, Calonge. Suelo arcillo calcáreo.

Color: intenso, capa alta, rojo negro potente.

Nariz: complejo con notas de fruta negra madura y toques de clavo, vainilla y chocolate negro.

Boca: que se va abriendo a lo largo de la botella mostrando distintas versiones: desde las juveniles con fruta negra hasta las maduras con un tanino muy bien integrado, sorprende su potencia equilibrada y su sedosidad.

Producción: 2.415 botellas.

Vinificación: Monastrell 100% procedente de viñedo de poca producción. Selección de uva en el viñedo. Derrapado y prefermentación en frío de 2 días a baja temperatura. Maceración corta / fermentación durante 8 días en inox por no buscar excesiva concentración.

El 60% del vino descansa 12 meses en barrica de roble allier y el resto del vino crianza en inox. Sin clarificar ni estabilizar.

Grado alcohólico (% Vol.): 14,50

Acidez Total [g / l Tartàric]: 5,43

PH: 3,54

Sulfuroso Total SO2T [mg / l]: 34