Finques incansables

Viníric
CALONGE · EMPORDÀ

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 Finques Incansables.

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

GARNATXA negre

"Portant la Garnatxa negra al límit d'expressió"



Vinya: Comadran, Calonge. 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.): 14,00

Acidesa Total [g / l Tartàric]: 4,55

PH: 3,70

Sulfurós Total SO2T [mg / l]: 38

Finques incansables

Viníric
CALONGE · EMPORDÀ

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 Finques Incansables.

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

MONASTRELL negre

"100% monastrell sorprenent per la seva concentració i sedositat a part iguals"



Vinya: Comadran, Calonge. Sòl argilo calcari.

Color: intens, capa alta, roig negrós potent.

Nas: complexe amb notes de fruita negre madura i tocs de clau, vainilla, xocolata negra.

Boca: que es va obrint al llarg de l'ampolla mostrant diferents versions: des de les juvenils amb fruita negre fins les madures amb un taní molt ben integrat, sorprèn la seva potència equilibrada i la seva sedositat.

Producció: 2.415 ampolles.

Vinificació: Monastrell 100% procedent de vinya de poca producció. Selecció de raïm a la vinya. Derrapat i preferméntació en fred de 2 dies a baixa temperatura. Maceració curta / fermentació durant 8 dies en inox per no buscar excessiva concentració.

El 60% del vi descansa 12 mesos en bota de roure allier i la resta del vi criança en inox. Sense clarificar ni estabilitzar.

Grau alcohòlic (% Vol.): 14,50

Acidesa Total [g / l Tartàric]: 5,43

PH: 3,54

Sulfurós Total SO2T [mg / l]: 34

Finques incansables

Viníric
CALONGE · EMPORDÀ

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 Finques Incansables.

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

BLANC DE NEGRES

"Equilibri, seriositat i personalitat"

Vinya: Comadran, Calonge. Sòl argilo calcari.

Color: Vi groc pàl·lid amb irisacions grisenques.

Nas: Aromes delicades de flors blanques, notes herbàcies i fons cítric.

Boca: vi de gran frescor, equilibri i elegància, amb bon equilibri d'acidesa i retrogust llarg.

Producció: 912 ampolles.

Vinificació: Data de verema buscant els 12 graus aproximadament, amb una acidesa elevada i on el color de la maduració sigui relativament baix.
Selecció en vinya per obtenir grans 100% sans i punt òptim de maduresa.
Directament a premsa sense derrapar ni trepitjar.
Fermentació de 10 dies aprox. en baixa temperatura.
2 mesos de remuntats amb les seves lies.
1 mes de criança en bota de roure francès i acàcia.

Grau alcohòlic (% Vol.): 13,00

Acidesa Total [g / l Tartàric]: 4,29

PH: 3,11

Sulfurós Total SO2T [mg / l]: 54

