

FINCA BUTARÓS 2019



VARIEDADES

Cariñena tinta (60%) y Garnacha tinta (40%)



EL NOMBRE

El FINCA BUTARÓS proviene de una viña plantada a finales del siglo XIX en terrenos de pizarra en el Paraje de Butarós, al extremo norte del término de Garriguella en dirección Vilamaniscle.

Esta elaborado con Cariñena y Garnacha tinta.

El árbol que decora la etiqueta es un serbal centenario que se encuentra en el medio de la finca y al largo de los años ha quedado inclinado por los efectos del fuerte viento de Tramuntana.



ELABORACIÓN

La uva fue acuradamente seleccionada manualmente vendimiando por separado cada una de las variedades en su momento óptimo de maduración.

La fermentación también se realizó por separado en depósitos de acero inoxidable refrigerados a una temperatura de 24º/26º con un único remontaje diario y descubado a los 30-40 días del inicio de fermentación según variedad.

Una vez finalizada la fermentación maloláctica se precedió al ensamblaje de las dos variedades y se puso a envejecer durante 1 año en barricas de roble francés.



NOTA DE CATA

Aroma complejo de especias y frutos negros, nuez moscada, café, cacao, clavo, regaliz, tostados, prunas y ligeras notas balsámicas. En boca encontramos mucha fruta madura, es untuoso, fino, ancho y tiene un tanino suave y agradable.



MEDALLAS

- 2018 94,67 puntos. Medalla oro Challenge Int. du vin 2026
- 2017 92 puntos Tim Atkin Catalunya Report 2024
- 2016 Vinari de oro en Premios Vinari 2022
- 2016 91 puntos Guia Peñin 2023
- 2015 91 puntos Guia Peñin 2022
- 2014 Gran Vinari de oro. Mejor vino catalán 2020
- 2014 Medalla de oro en Challenge Internat du Vin de Paris 2019

PRODUCCIÓN



1.184

CRIANZA



12 Meses

ALCOHOL



14,5% Vol.

