



VARIETATS

Carinyena (60%), Garnatxa (40%)



EL NOM

El FINCA BUTARÓS prové d'una vinya plantada a finals del segle XIX en terrenys pissarrosos al Paratge de Butarós, a l'extrem nord del terme de Garriguella en direcció a Vilamaniscle.

Està elaborat amb Carinyena i la Garnatxa.

L'arbre que decora l'etiqueta és un Perelloner centenari que es troba al mig de la finca i que al llarg dels anys ha crescut inclinat pels efectes de la Tramuntana.



ELABORACIÓ

El raïm va ser acuradament seleccionat manualment veremant per separat cada una de les varietats en el seu moment òptim de maduració.

La fermentació també es va realitzar per separat en dipòsits inox refrigerats a una temperatura de 23-25°C amb 2-3 remuntatges diaris i descubat als 30-40 dies de l'inici de fermentació segons varietat.

Una vegada finalitzada la fermentació malolàctica es va procedir a l'assemblatge de les dues varietats i es va posar a envellir durant 1 any en bótes de roure francès.



NOTA DE TAST

Aroma complexa d'espècies i fruits negres, nou moscada, cafè, cacau, clau, regalèssia, torrats, prunes i lleugeres notes balsàmiques. En boca hi trobem molta fruita madura, és untuós, fi, ample i té un taní suau i agradable.



MEDALLES

- 2018 94,67 punts. Medalla or Challenge Int. du vin 2026
- 2017 92 punts Tim Atkin Catalunya Report 2024
- 2016 Vinari d'or. Premis Vinari 2022
- 2016 91 punts Guia Peñin 2023
- 2015 91 punts Guia Peñin 2022
- 2014 Gran Vinari d'or. Millor vi català 2020
- 2014 Medalla d'or. Challenge Internat. du Vin 2019

PRODUCCIÓ



3300

CRIANÇA



12 Mesos

ALCOHOL



14,5% Vol.