



JAMES SUCKLING.COM



www.vinosiberian.com

LES ONES 2019

- La cosecha 2019** El año 2019 ha venido marcada por dos factores climatológicos muy relevantes : la escasez de lluvias y una ola de calor que se registró a finales del mes de junio con tres días de temperaturas récord entre 38º y 43º C , lo que ha provocado una reducción importante de la cosecha de entre un 20-30 % . La pluviometría del 2019 se ha situado con valores de 365 L/m2 lejos de los 518 del 2018 . La cosecha 2019 , ha sido corta en cuanto a cantidad de uva, pero de muy buena calidad y estado sanitario, con unos vinos muy limpios y de buena intensidad aromática. En boca es donde pueden aparecer algunas muestras de la complejidad de la añada, respecto a la madurez fenólica de ciertas variedades de más carga tánica, aunque con son vinos golosos, frescos y persistentes.
- La Bodega** Cal Grau está ubicada en El Lloar, en una finca de 42 ha rodeadas de montañas, olivos, almendros y monte bajo. Los viñedos están clasificados en partidas atendiendo a altura, suelos, variedad y orientación.
- El viñedo** Proviene de dos pequeñas parcelas que suman un total de 2.4 ha con cepas de 55/60 años de edad de la variedad Samsó (Cariñena).
- Enólogo** Francesc Vernet
- El vino** Limitadísima producción de 2,984 botellas numeradas. La intención con la que elaboramos este vino es disfrutar de una experiencia sensorial única que nos transporte a una intensa complejidad mineral de la Licorella (piedra de pizarra), junto a la sutileza y elegancia de la variedad Samsó con sus notas frutales y florales. Crianza en barrica nueva francesa de 25 meses. El origen del nombre Les Ones, hace referencia al efecto óptico que se produce al mirar las estrechas y sinuosas terrazas sobre las que se asienta la viña de nuestra finca, recordando las " Ones " que en catalán significa Olas / Ondas " del Mar. 100% Samsó/Cariñena.
- Nota de cata** Intensa complejidad aromática, donde aparecen notas de frutas silvestres maduras de fondo balsámico ,con un final especiado y tostado. En boca se muestra goloso fresco y con presencia de ahumados y tostados fruto de su paso por una elegante barrica . Final que conjuga una presente mineralidad , junto a una elegante concentración.
- Datos técnicos** Alcohol : 15.60 % Vol.
pH : 3.45
Acidez Total : 6.4 gr/L H2T
Acidez Volátil : 0.7 gr/LAzúcares
Reductores : 0.7 gr/L L