Badaceli Carinyena Cemento 2024

Vino monovarietal de Carinyena procedente de una parcela de la finca La Solana, resguardada del sol de tarde. De corte moderno, presenta una expresión marcada por la fruta negra, una buena acidez y el carácter propio de la Carinyena. En boca muestra tensión y un ligero carácter salino y mineral.

MARIDAJE

Por su buena acidez, tensión y carácter de fruta negra, combina bien con carnes a la brasa, guisos y quesos curados.

NOTA DE CATA

- **Color:** vivo color cereza de buena capa.
- **Nariz:** vibrante fruta negra con un ligero fondo herbal.
- **Boca:** ligeramente golosa, con frutillos negros, buena acidez, tensión y el carácter salvaje de la Carinyena. El final destaca por una ligera salinidad y un sutil fondo mineral.

LA COSECHA 2024

La cosecha 2024 estuvo marcada, un año más, por la escasez de lluvias, una circunstancia que tuvo un impacto directo tanto en la producción como en la maduración de la uva. La falta de precipitaciones provocó un descenso notable de la producción y una madurez irregular, con algunas dificultades puntuales para alcanzar el nivel deseado de madurez fenólica. Especialmente significativa fue la baja pluviometría registrada durante los meses más calurosos del año. Junio, agosto y septiembre sumaron tan solo 42 litros de precipitación, en un contexto de escasez de lluvias que condicionó el desarrollo de la cosecha.

A pesar de estas condiciones, las uvas destinadas a este vino proceden de una parcela de La Solana, resguardada del sol de tarde, y fueron destinadas a una elaboración que busca una extracción justa y equilibrada de la Carinyena.



DATOS TÉCNICOS

ALCOHOL: 15 % VOL.
PH: 3,34
ACIDEZ TOTAL: 6,1 G/L H_2T
ACIDEZ VOLÁTIL: 0,37 G/L
AZÚCARES REDUCTORES: 0,4 G/L