# La Ninota 2024

**Vino joven elaborado a partir de un coupage de Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot, buscando mantener el carácter del Priorat y ofrecer un vino accesible y apetitoso. La maceración de 15 días se realiza con los hollejos, a una temperatura de 23–24 ºC, buscando preservar los aromas de frutos rojos y limitar la extracción.**

## MARIDAJE

Acompaña bien ensaladas, carnes a la brasa y quesos, además de funcionar como vino a copas.

## NOTA DE CATA

- **Color:** rojo cereza de media capa.
- **Nariz:** fresco y vivaz, con notas de frutos rojos y negros.
- **Boca:** fluido y agradable, con un buen paso de boca y una concentración justa. Mantiene en todo momento la tipicidad del vino.

## 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: 14 % VOL.
PH: 3,36
ACIDEZ TOTAL: 5,7 G/L $H_2T$
ACIDEZ VOLÁTIL: 0,55 G/L
AZÚCARES REDUCTORES: 0,6 G/L