

La Flor del Flor old vines Samsó

Nota de cata

Oscuro, rojo intenso, cuando es joven azulado negro; cerezo negro; vibrante, aromas brillantes de cereza, ciruelas, grosella; sabores tostados y café; seductora baya negra; complejo, sofisticado, elegante; rico y con cuerpo; taninos maduros pero no alcohólicos; glicerina que ofrece un dulzor suave; fresco y mineral; Acabado muy crujiente e increíblemente largo.

Potencial de gran envejecimiento.

Variedades

100% Samsó



Elaboración

Temperatura controlada durante fermentación (26-30°C). Levaduras indígenas.
Maceración: 24 días.
Fermentación maloláctica comenzada en tanque de inoxidable y finalizada en barrica.
No clarificado.
Sin estabilización en frío y con suave filtrado.

Envejecimiento

14 meses de envejecimiento en barricas francesas nuevas o de un año de uso (228l, 300l, 500l), Allier y Never; ligero y medio tostado.
Sin trasiego.
Después del cupaje permanece 3 meses en el tanque antes del embotellado.

Viñedos

4 parcelas pequeñas de viñas viejas
Edad de las viñas: 85-105
Terruño: arcilla, granito; muy mineral; diferentes parcelas de pizarra
Pendientes y viejas terrazas
Altitud: 240 - 480 m
Poda: vides en arbusto tradicional, *gobelet*

Vendimia

A mano y en cajas de 20 kg
Vendimia en septiembre 2013
Clasificación manual
400 a 800 g de rendimiento (2 - 4 pequeños racimos por cepa)
15-18 hl/ha
Fruto pequeño con piel gruesa

Producción total

3.000 botellas (75 cl)

Análisis

14,7 % vol. Alcohol
5,3 g/l ácido (tartárico)
<2 g/l azúcar residual

Premios y menciones

Ultimate Wine Challenge 2018:

- Flor del Flor de Primavera old vines samsó 2014: 93 puntos

Selection Das Genussmagazin 2018:

- Flor del Flor de Primavera old vines samsó 2015: 90 puntos

Gilbert Gaillard 2018:

- La Flor del Flor de Primavera Samsó - 2015: 92/100: GOLD MEDALL 90+

Gilbert Gaillard 2017:

- Flor del Flor de Primavera Samsó 2014: 90/100: GOLD

Selection Das Genussmagazin 2016:

- la Flor del Flor de Primavera Samsó 2013: 3***