



DOLÇ D'AVINYÓ 2019

Vino dulce 100% Cabernet Sauvignon

- Ficha técnica

-Technical sheet



DOLÇ D'AVINYÓ 2019

Vino dulce 100% Cabernet Sauvignon

De color amarillo ciruela intensa, en nariz aromas perfumados de fruta madura, (pasas) con toques de confitura y notas de crianza, en boca sabor intenso que contrasta dulzura y frescura.

Origen:

Finca Can Fontanals. Les Timbes, viticultura ecológica, Una viña relativamente pequeña plantada en 1999 con unas características excepcionales para el cultivo del Cabernet Sauvignon. Los suelos son drenados y poco fértiles de textura franco-limosa, tierra áspera y reseca acoge las cepas dispuestas a padecer con estas condiciones. El resultado, unas uvas que darán un vino con cuerpo, carácter, estructura y concentración.

Cosecha 2019:

A diferencia del año anterior fue una campaña muy plácida. Llovió cuando debía y la climatología nos respetó en los momentos más delicados, siendo este un año de mínima intervención en la viña. Año de pluviometría moderada (básicamente en otoño y primavera) temperaturas suaves y verano no muy caluroso, esto retrasó significativamente la maduración y por consiguiente el inicio de la vendimia. Empezamos entre unos 8-10 días más tarde que lo que venía siendo habitual favoreciendo así la maduración. Con un grado, una acidez y un PH muy equilibrados fue una de las mejores vendimias de los últimos años. Moderada producción y excelente Calidad.

Variedades:

100% Cabernet Sauvignon.

Vinificación y elaboración:

Elaborado a partir de uva sobremadurada del viñedo de Les Timbes, plantado en 1999, de Cabernet Sauvignon obteniendo un mosto con alto contenido en azúcares naturales, prensado suave y desfogado estático por frío. De esta manera preservamos los aromas y el dulzor de las pasas para su posterior reposo en barricas de castaño y roble francés durante un largo periodo de tiempo hasta alcanzar su madurez. Al tratarse de un vino natural sin filtrar puede presentar precipitaciones propias del vino.

Crianza:

Mínima de 12 meses en botas de castaño y roble francés.

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 15%vol.
Acidez volátil: 0.17.-gr/lt.
Acidez total: 4.0.-gr/L.T.
PH:3.52
Azúcares: 50.-gr/lt



DOLÇ D'AVINYÓ 2019

Sweet wine 100% Cabernet Sauvignon

Intense plum yellow in appearance, on the nose has perfumed aromas of ripe fruit, raisins with hints of jam and notes of ageing. On the palate, an intense flavor that contrasts sweetness and freshness.

Vineyards:

Can Fontanals Estate. Les Timbes, organic viticulture. A relatively small vineyard planted in 1999 with exceptional characteristics for growing Cabernet Sauvignon. The soils are draining, not very fertile, with a clay loam texture, rough and dry soils that welcome the vines willing to suffer. The result is grapes that produce a wine with body, character, structure, and concentration.

2019 Harvest:

Unlike the previous year, it was a very placid campaign. It rained when it should and the weather respected us in the most delicate moments, this being a year of minimal intervention in the vineyard. Year of moderate rainfall (basically in Autumn and Spring), mild temperatures and not very hot summer, this significantly delayed ripening and therefore the start of the harvest. We started between 8-10 days later than what had been usual, thus favoring maturation. With a very balanced degree of acidity and pH, it was one of the best vintages in recent years. Moderate production and excellent quality.

Varieties:

100 % Cabernet Sauvignon

Winemaking and production:

Made from overripe grapes from the Les Timbes, vineyard planted in 1999, of Cabernet Sauvignon obtaining a must with a high content of natural sugars, soft pressing and static cold settling. In this way we preserve the aromas and sweetness of the raisins for their subsequent rest in chestnut and French oak barrels for a long period of time until they reach maturity. As it is a natural, unfiltered wine, it may present precipitation typical of the wine.

Aged:

Minimum 12 months in chestnut and French oak barrels

Analytical data:

Alcohol content: 15%vol.
Volatile acidity: 0.17,-gr/lit.
Total acidity: 4.0-gr/L.T.
PH:3.52
Sugar: 50 gr/lit

