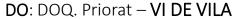


## CARENES 2022



**Añada**: 2022

Variedades: Garnacha blanca, Macabeo, Trepat blanc

Edad del viñedo: 80 – 120 años Localización viñedo: Gratallops

Hectáreas: 3 parcelas de 1 Ha. Cada una

Suelo: Mayoritariamente Licorella & arcilloso calcáreo en el subsuelo

Botellas de esta añada: 1.465 botellas (0,75 cl.)

Todos los trabajos en el viñedo son manuales y no utilizamos ningún producto químico- sintético. Siguiendo los principios del cultivo ecológico y biodinámico, garantizamos labiodiversidad de la zona, la sostenibilidad de la viña y la esencia de su origen.

**Fermentación y crianza**: Vendimiado a mano. Prensamos ligeramente con su raspón durante 7 horas. La Garnacha blanca fermenta y cría en 1 foudre de 870 L. de roble austríaco de Stockinger y el Macabeo y trepat blanc en 1 barrica de 300 L. de robre francés de grano muy fino. Todo a temperatura controlada. Posteriormente le damos una crianza de 7 meses.

## Nota de cata

Carenes 2022 nos traslada a un concepto blanco poco común en el Priorat. La complejidad de un área sin igual es totalmente perceptible. Todo ello combinado con una elegancia y frescura que lo hace tremendamente seductor. Color dorado con notas verdosas, limpio y brillante. Una nariz seductora, fina y profunda que invita a adentrarse en la copa captando todos los registros de frutas blancas, tilos y mantequillas frescas, en un fondo mineral inigualable. En boca nos invade una sensación de placer que mezcla la oleosidad moderada, la acidez equilibrante y el final que nos lleva durante mucho tiempo y nos invita a seguir degustando. Un blanco lleno de misterio y seducción.





## CARENES 2021

## **Puntuaciones**

- ✓ Carenes 2022 93 puntos Tim Atkin Catalunya 2024 Special report
- ✓ Carenes 2021 94 puntos Robert Parker-Wine advocate 2022 (USA)

