

# EDETÀRIA

---

## D.O. Terra Alta

Edetària solo hace vino de las viñas de su propiedad. El objetivo es controlar todo el proceso desde el inicio, porque la viña es la parte más importante de todo el proyecto. Dispone en la actualidad de 38 ha de las cuales 24 son viña; una buena parte de ella es viña vieja con más de 50 años, y el resto, de edad intermedia, entre 20 y 25 años.

### EDETÀRIA DULCE

#### FORMATOS

**0,75L**

#### VARIETADES

70% Garnacha, 30% Syrah.

#### ELABORACIÓN

Durante la vendimia se realiza una primera selección de uvas en septiembre que se vinifica en tinto, dejando en la cepa unos cuantos racimos seleccionados -aquéllos más pequeños y sueltos- que podrán aguantar sanamente la sobre maduración natural en la cepa. Con estos elaboraremos el Dolç de Edetària. Se vendimian lo más tarde posible, siempre que la cepa mantenga sus hojas, por tanto hasta antes de la llegada de los fríos de otoño.

La fermentación se para de manera natural cuando el vino llega a los 15º de alcohol natural, quedando un ligero azúcar residual de 80gr/l. Posterior crianza de ocho meses en barricas de 300 litros de roble francés.

#### NOTAS DE CATA

Color cereza picota de mucha intensidad. Gran intensidad y complejidad aromática. Recuerda les ciruelas negras, la confitura de higos y las cerezas al licor, también salen notas especiadas como la canela. Tiene una entrada en boca potente, con un paso redondo y amplio, donde destaca el equilibrio entre azúcares, acidez, alcohol y taninos. Final fresco, con recuerdos aromáticos a dátiles, nueces, hoja de tabaco y cacao.

#### MARIDAJE

Marida con platos tan diversos como: magret de pato con salsa de frambuesa, queso gorgonzola y coulant de chocolate.



ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)