

“Nuestro vino más internacional, en el que se ha sustituido la tradición oxidativa por la fruta”

Familia Pujol-Busquets



|               |                  |   |
|---------------|------------------|---|
| Ficha técnica | Tipo de vino     | Tinto dulce ecológico                             |
|               | Disponible en    | 375 ml  |
|               | Variedad         | Mataró (Monastrell)                               |
|               | Añada            | 2022  |
|               | Maceración       | 6 meses   |
|               | Crianza          | 2 meses en barrica                                |
|               | Grado alcohólico | 14,5% vol.  |
|               | Tipo de suelo    | Sauló (granito en descomposición – suelo arenoso) |
|               | Altitud          | 100m - 220m                                       |
|               | Orientación      | Sur   |
|               | Pluviometría     | 550 mm/año  |



## Elaboración

Vino tinto dulce ecológico elaborado con uvas de la variedad autóctona Mataró (nombre de la capital de la comarca). La uva se cosecha cuando ésta comienza a sobre madurar, pero antes de que comience la pasificación. Despues de un despalillado y una selección grano a grano la uva se pone en cubas de acero inoxidable. La maceración tendrá lugar durante 6 meses durante los cuales se van realizando remontados inicialmente diarios y posteriormente de manera semanal. Tras un prensado ligero se realiza una crianza corta de 2 meses en barricas de roble francés y será finalmente embotellado.

## Añada 2022

La sequía y las altas temperaturas durante el periodo vegetativo comportaron unos rendimientos ligeramente por debajo de la media habitual, pero con una maduración muy buena gracias a las leves lluvias caídas durante el mes de agosto. Debido a que los grados de maduración se estaban sobreponiendo entre las diferentes variedades, se aceleró la cosecha para evitar una posible pasificación, dando lugar a una vendimia extraordinariamente rápida. Con todo, destacamos un equilibrio excepcional en todos los parámetros de la calidad de la uva, óptimo para la elaboración de vinos con potencial de guarda.

## Nota de cata

Vista - Vino de color cereza intenso con reflejos violáceos.

Nariz - Destacan aromas de frutas confitadas, ciruelas, higos secos y moras con sutiles notas de tomate cherry italiano, piel de naranja y té verde japonés.

Boca - Untuoso, muy sabroso, recordando los aromas de fruta negra confitada con un equilibrio original entre las sensaciones tánicas, la acidez y el dulzor.

## Menciones y premios

Añada 2022:

- **Guía Peñín 2026** - 91/100

Añada 2021:

- **Guía Peñín 2025** - 91/100
- **Vivir el vino 2025** - 93/100