

“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 bodega
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. Después 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 período 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