



# CASA VELLA 2022

Un tinto elegante y complejo que reúne clasicismo y modernidad.

## Origen

Elaborado con 100% Cabernet Sauvignon procedente de nuestras parcelas en Can Massana, en Mediona.

Suelos franco arcillo-calizos (con alta concentración de óxido de hierro) entre 500-700 m sobre el nivel del mar.

Edad media del viñedo: 30 años, con algunas cepas plantadas hace casi 40 años.

## Viticultura

Viñedo ecológico propio integrado por bosques y márgenes que aportan biodiversidad y naturalización.

Practicamos una viticultura regenerativa, de precisión y máximo respeto, apostando por bajos rendimientos, para garantizar condiciones óptimas a nuestras viñas. Control biológico de plagas y monitorización de las enfermedades para evitar tratamientos. Controles de maduración por parcela y vendimia manual.

## Cata

**Color:** Rubí con reflejos violáceos, brillante y de capa media.

**Nariz:** Intensa y expresiva, destaca por su complejidad y elegancia. Se perciben notas de frutos negros maduros —como cerezas y moras— entrelazadas con sutiles matices mentolados, hierbas del bosque mediterráneo, especias dulces y delicados tostados que aportan profundidad aromática.

**Boca:** En boca ofrece un paso sedoso y envolvente. Los taninos, maduros y bien integrados, aportan una textura aterciopelada que llena el paladar. Fresco y equilibrado, con una acidez que sostiene el conjunto y un final largo, armónico y persistente.

## Vinificación

Uva vendimiada con óptima madurez fenólica para garantizar taninos maduros y gran frutuosidad. Despalillada y estrujada la uva, el mosto macera por un largo periodo, simultánea a la fermentación alcohólica. El vino realiza la fermentación maloláctica. Crianza durante **12 meses en barrica** de roble francés y americano de grano extrafino. Suave estabilización y maduración en botella al menos 1 años.

## Añada 2022

*“La de 2022 ha sido una añada tremendamente desafiante. Nos ha hecho observar mucho más atentamente al viñedo, para adelantarnos al calor y a la falta de agua. Así hemos podido tomar medidas que han funcionado y preservado la calidad de las uvas”.*  
-Pep Jiménez, director de viticultura.

Añada marcada por el calor, especialmente intenso en primavera y verano, y por la ausencia de lluvias en la mayor parte de nuestras fincas. Esto conllevó a una vendimia temprana debido a que la maduración se adelantó respecto a otros años. Gracias a un buen trabajo de manejo de suelos las uvas respondieron bien a las altas temperaturas y nos proporcionaron el equilibrio y armonía que buscábamos.



### DO PENEDÈS

### VARIEDAD

100% Cabernet Sauvignon

### ABV

13,3%

### ATT

4,9 g/l

### PH

3,6

### CRIANZA

12 meses en barrica de roble francés



### EMBOTELLADO

Abril 2024

### INICI DE VENDIMIA

Septiembre 2022

### SUELOS

Franco-arcillosos-calizos

### AGRICULTURA

Certificado Ecológico

