



## La Pell Tinto 2019 "Parcela Les Pedrisses" Ibars de Noguera

**Variedades:** Trobat negre, sumoll negre, monastrell, garnacha, picapoll de la Noguera y otras desconocidas.

**Viña:** de más de 86 años plantada en suelos con alto contenido de yesos junto la ladera Norte de la Serra Llarga en 1935. 0,69 ha de historia situadas al Este de Ibars de Noguera, a 350 mts sobre el nivel del mar. Plantada en vaso y con orientación Este-Oeste sobre pie americano *Rupestris de Lot* (de los primeros post-filoxéricos). Custodiada al norte por Les Pedrisses y al Sur por la Serra Llarga.



**Climatología:** mesoclima continental caracterizado por un elevado contraste de temperaturas entre invierno y verano, con valores extremos sitios entre -5°C y 40 °C respectivamente. Pluviometría escasa con régimen anual puede variar entre 350-600mm según el año. Amplitudes térmicas de envero hasta recogida de 18-20°C de media.

Año marcado por una pluviometría muy baja de 360mm y algunas temperaturas muy altas en verano de hasta 42,8°.

**Atmósfera:** el dominio mediterráneo lo definen las especies más características tales como el tomillo (*Thymus vulgaris*), el romero (*Rosmarinus officinalis*), la aliaga (*Genista scorpius*), la siderítide (*Sideritis scordioides*), la jaramilla (*Helianthemum hirtum*) y la quebrantaherraduras (*Hippocrepis comosa*). A nivel arbóreo, dominan la encina carrasca y robles. De manera puntual, pino (*Pinus halepensis*).

Entre la fauna más habitual que visita la viña, podemos encontrar jabalíes, zorros, erizos, topos, ratones de bosque, conejos y liebres, perdices y garzas. Así como arañas, mariposas, abejas y mariquitas

**Cepas:** monumentales en vaso, como esculturas vivas de historia natural, que parecen danzar flamenco con sus sinuosos brazos alzados mirando al cielo. Trabajo en rigurosa biodinámica certificada.

**Vendimia:** cuidadosamente a mano, seleccionando las uvas en campo y disponiéndolas en cajas pequeñas que se mantienen refrigeradas hasta llegar a bodega.

**Vinificación:** despalillado suave del 100% del racimo. Ligero estrujado muy respetuoso dejando parte de la uva sin romper, favoreciendo una semicarbónica. Fermentación espontánea con levaduras salvajes (sin seleccionar) en tinaja de depósitos de 700 litros. Maceración postfermentativa con pieles 1 mes. Prensado con los pies, y posterior llenado de una bodega de 500L de roble francés de cuarto año para hacer la maloláctica

**Crianza:** 12 meses en la misma bodega. Posteriormente embotellado y crianza en botella durante 1 año en botella. Sin clarificación ni filtración, para mantener todas sus características genuinas, hecho por el cual en algunas ocasiones puede contener sedimentos naturales en el fondo de la botella.

**Producción:** 583 botellas numeradas de 75cl.

**Nota de cata:** rojo terroso semitransparente en la copa. Les Pedrisses emana un perfume de especias dulces y fruta roja escarchada. Un vino ágil en boca, que se agarra a la encía con un tanino fino de aguja y resbala hasta el final dejando recuerdos mediterráneos de lavanda y tomillo. Final salino y equilibrado con el dulzor de sus taninos maduros.