

## PLINI 2009

Plini de Laurona nace con la intención de expresar todo lo que la zona de Montsant puede dar de sí: complejidad, elegancia, madurez y armonía. Es por esto que se trabaja con las mejores viñas de garnacha tinta cariñena y syrah.

Vino dotado de un intenso color rojo en él que aún se distinguen las notas violáceas que simbolizan su actual juventud.

Su aroma inicialmente nos embriaga con notas de grosellas, y moras, todo ello rodeado por un fondo lácteo. Realmente intenso, poco a poco nos muestra las múltiples facetas de su personalidad olfativa. A medida que se va abriendo, aparecen aromas de canela, de café y especialmente de violetas. Su complejidad crece y finalmente, al cabo de una hora, nos muestra todo su esplendor.

En boca se muestra como un vino verdaderamente opulento. Dotado de una concentración tánica remarcable, se muestra a la vez untuoso, estructurado, amable y maduro. Su buena acidez compensa su estructura logrando que su paso por el paladar sea sorprendentemente fresco y goloso. Su final de boca es realmente largo y en él distinguimos toda la complejidad aromática antes descrita. Un auténtico gran vino que mejorará durante la próxima década.

### **Variedades:**

Garnacha tinta 40%, Cariñena 30% y Syrah 30%



**Vinificación:**

Fermentación controlada en depósitos de 50hl. Maceraciones muy largas con frecuentes bazuqueos y remontados.

**Crianza**

15 meses en barrica de roble francés de 500 litros

**Producción:**

4.000 botellas

Se recomienda decantar antes de servir

**Ficha técnica**

<i>Grado alcohólico</i>	<i>15 %</i>
<i>Acidez total (g. ácido tartárico / l)</i>	<i>5,8</i>
<i>pH</i>	<i>3,60</i>
<i>Acidez volátil</i>	<i>0,58</i>
<i>Índice de Polifenoles totales (IPT)</i>	<i>56</i>