

# faunus 2010

de Montsant

EDICIONES I-LIMITADAS  
B A R C E L O N A



## FICHA TÉCNICA

### SUELOS

Arcillo calcáreos.

### VIÑEDO

Entre 20 y 50 años situadas en alturas que van de los 200 a los 300 metros con predominio de las orientaciones este y sureste.

### AÑADA

El 2010 fue un año relativamente normal, excepto el verano que fue muy húmedo, con lluvias frecuentes antes de la vendimia.

### VENDIMIA

Manual en cajas de 16Kg, a partir del 12 de septiembre y hasta el 15 de octubre.

### FERMENTACION Y CRIANZA

Nueve meses en barricas de roble americano y francés.

### ENSAMBLAJE

Ull de Llebre, Syrah, Merlot, Cariñena.

**Grado:** 14 %.

**Acidez:** 5.7 g/l. exp. tartárica

**Ph:** 3.32

**Acidez volátil:** 0.61 g/l.

## NOTA DE CATA

Intenso y vivo color violeta de capa alta y ribete azul.

Explosión de frescor de frutas rojas y negras, envuelta por sugerentes toques de sotobosque mediterráneo y arropada por sutiles recuerdos ahumados que endulzan la sensación de frescor.

Boca de evolución creciente, amplitud, carnoso, compacto. Frescor persistente y larga viveza.

### edición 2010

Claravall, 2. 08022 Barcelona  
t. 34 932 531 760 f. 34 934 173 591  
info@edicionesi-limitadas.com  
[www.edicionesi-limitadas.com](http://www.edicionesi-limitadas.com)