

# faunus 2010

de Montsant

EDICIONES **i**-LIMITADAS  
B A R C E L O N A



## FITXA TÈCNICA

### SÒLS

Argilo calcaris.

### VINYES

Entre 20 i 50 anys situades en alçades que van dels 200 als 300 metres amb predomini de les orientacions est i sud-est.

### ANYADA

El 2010 va ser un any relativament normal, excepte l'estiu que va ser molt humit, amb pluges freqüents abans de la verema.

### VEREMA

Manual en caixes de 16Kg, a partir del 12 de setembre i fins el 15 d'octubre.

### FERMENTACIÓ

Nou mesos en bótes de roure americà i francès.

### ASSEMBLATGE

Ull de Llebre, Syrah, Merlot, Carinyena.

**Grau:** 14 %.

**Acidesa:** 5.7 g/l. exp. tartàrica

**Ph:** 3.32

**Acidesa volàtil:** 0.61 g/l.

## NOTA DE CATA

Intens i viu color violeta de capa alta i rivet blau.

Explosió de frescor de fruites vermelles i negres, envoltada per suggerents tocs de sotabosc mediterrani i acompanyada per subtils records fumats que endolceixen la sensació de frescor.

Boca d'evolució creixent, amplitud, carnós, compacte. Frescor persistent i llarga vivesa.

### edició 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)