

QUAN EL TEMPS ES TORNA PROFUNDITAT

Plini 2019

CARINYENA · SYRAH · GARNATXA · CABERNET SAUVIGNON

94 PUNTS · INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION 2024

Plini és el vi de les vinyes molt velles. La Carinyena porta el fil, intensitat, densitat, llargada; la Syrah el frega amb flors, la Garnatxa l'il·lumina, la Cabernet Sauvignon l'ancora. El 2019 l'anyada va ser tan bona que es va convertir sencera en Plini: no hi ha Mític 2019. Un vi de profunditat més que d'exhibició: aquí, el temps es torna matèria.

VISTA	Robí intens, reflexos violacis de joventut.
NAS	Fruits silvestres, grosella i móra, sobre un fons especiat i balsàmic: garriga, cacau, violeta, herbes aromàtiques. Per decantar: guanya clarament en amplitud amb l'aireig.
BOCA	Atac intens, cos fresc i fluid, trama mineral de roca blanca. Tanins potents, encara joves; acidesa viva i especiada, fruita sucosa. Final fresc, perfil de guarda.



2019

El que ha fet el temps

VEREMA	CRIANÇA EN BÓTA	EN AMPOLLA	GUARDA
2019	12 a 18 mesos	≥ 4 anys	10 a 30 anys
DO Montsant	roure francès, botes de 500 L	afinat en ampolla, al nostre celler	el temps revela

VINIFICACIÓ

Amb les vinyes molt velles no es força res. En dipòsits de 50 hectolitres, una llarga maceració marcada per remuntats i bazuquejos va a buscar la seva profunditat, amb paciència.

A TAULA

Costella de bou madurada a la brasa de sarments
· Ànec, cireres i cacau · Pernil ibèric de gla

ALCOHOL	PH
15,0 %	3,79
ACIDESA	
4,2 g/L	



Un vi és un lloc, captat en un moment del temps. No el recreem. El preservem.
El temps fa la resta.

TERROIR I ARQUITECTURA · MÍNIMA INTERVENCIÓ · SILENCI EN AMPOLLA · EL TEMPS REVELA

CELLER LAURONA
laurona@cellerlaurona.com
+34 977 83 17 12
cellerlaurona.com