

CUANDO EL TIEMPO SE VUELVE PROFUNDIDAD

# Plini 2019

CARIÑENA · SYRAH · GARNACHA · CABERNET SAUVIGNON

94 PUNTOS · INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION 2024

Plini es el vino de las viñas muy viejas. La Cariñena lleva el hilo, intensidad, densidad, longitud; la Syrah lo roza con flores, la Garnacha lo ilumina, la Cabernet Sauvignon lo ancla. En 2019 la añada fue tan buena que se convirtió entera en Plini: no hay Mític 2019. Un vino de profundidad más que de exhibición: aquí, el tiempo se vuelve materia.

|       |                                                                                                                                                                                   |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VISTA | Rubí intenso, reflejos violáceos de juventud.                                                                                                                                     |
| NARIZ | Frutos silvestres, grosella y mora, sobre un fondo especiado y balsámico: monte, cacao, violeta, hierbas aromáticas. Para decantar: gana claramente en amplitud con la aireación. |
| BOCA  | Ataque intenso, cuerpo fresco y fluido, trama mineral de roca blanca. Taninos potentes, aún jóvenes; acidez viva y especiada, fruta jugosa. Final fresco, perfil de guarda.       |



2019

## Lo que ha hecho el tiempo

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| VENDIMIA                                                                            | CRIANZA EN BARRICA                                                                  | EN BOTELLA                                                                          | GUARDA                                                                                |
| 2019                                                                                | 12 a 18 meses                                                                       | ≥ 4 años                                                                            | 10 a 30 años                                                                          |
| DO Montsant                                                                         | roble francés, barricas de 500 L                                                    | afinado en botella, en nuestra bodega                                               | el tiempo revela                                                                      |

### VINIFICACIÓN

Con las viñas muy viejas no se fuerza nada. En depósitos de 50 hectolitros, una larga maceración marcada por remontados y bazuqueos va a buscar su profundidad, con paciencia.

### EN LA MESA

Chuletón madurado a la brasa de sarmientos · Pato, cerezas y cacao · Jamón ibérico de bellota

|         |      |
|---------|------|
| ALCOHOL | PH   |
| 15,0 %  | 3,79 |
| ACIDEZ  |      |
| 4,2 g/L |      |



Un vino es un lugar, captado en un momento del tiempo. No lo recreamos. Lo preservamos. El tiempo hace el resto.

TERROIR Y ARQUITECTURA · MÍNIMA INTERVENCIÓN · SILENCIO EN BOTELLA · EL TIEMPO REVELA

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