



# LAURONA

EL MIRALL DEL TEMPS

mon+**sant**  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

## PLINI 2019

**Carinyena · Syrah · Garnatxa · Cabernet Sauvignon**

Les vinyes molt velles són el secret de Laurona Plini. Amb abundància de fruita, poder i notes de roure ben integrades, aquest vi està elaborat amb quatre varietats de raïm que prosperen en diferents pobles de la regió.

La **Carinyena** aporta intensitat i senzillesa, contribuint a la densitat i persistència al paladar. La **Syrah** enriqueix l'assemblatge amb agradables notes florals. La **Garnatxa** ofereix sabors frescos i aromàtics de fruita. Finalment, el **Cabernet Sauvignon** afegeix aromes de xocolata i tanins delicats i complexos.



**Aparença:** Vermell robí intens amb matisos violacis.



**Aroma:** Aromes de fruites silvestres com groselles i móres, acompanyats de notes especiades i balsàmiques, amb tocs de garriga mediterrània, cacau, violetes i herbes aromàtiques. Deixa'l respirar, ja que aquest assemblatge comença realment a revelar el seu potencial aromàtic després d'un temps en el decantador.



**Boca:** L'entrada és intensa, amb un cos fresc, suau i flexible, mostrant una elegància confiada i un caràcter mineral distintiu, remissent de roca blanca, que aporta profunditat. La sensació en boca és substancial, culminant en un final fresc amb una acidesa especiada. Fruita sucosa, tanins marcats i una excel·lent acidesa són característiques que prometen un llarg potencial d'envelliment.



**Vinificació:** Fermentació controlada en dipòsits de 50 hectolitres. Llarga maceració amb remuntats i pigeage freqüents per aconseguir una extracció òptima.



**Criança:** Envelliment de 12 a 18 mesos en bótes de roure francès de 500 litres, seguit d'un envelliment secundari en ampolla de no menys de quatre anys.



**Maridatge:** Cuina mediterrània tradicional – Carns vermelles – Carns de caça – Pernil ibèric – Formatges i xocolates.



**Conservació:** 10 - 30 anys



**Alcohol:** 15% vol.

**Acidesa:** 4,2

**pH:** 3,7

**Acidesa Volàtil:** 0,61



CELLER LAURONA  
laurona@cellerlaurona.com  
T. (+34) 977 83 17 12  
www.cellerlaurona.com