

# TERRA DE NINGÚ WINES

## Cor negre

Cariñena femenina de cara Sur.



### BODEGA

---

Terra de Ningú Wines nace del deseo de quitarse el corsé, de hacer los mejores vinos posibles sin tener que encajar con lo establecido, fuera de las D.O., mezclando uvas de distintas zonas por amor al arte, a lo artesano a y lo naturalmente bueno. Es un talibán de los vinos naturales.

### FICHA TÉCNICA

---

ORIGEN: Priorat, Porrera.

VITICULTURA: Ecológica.

TIPO: Tinto natural.

VARIEDADES: Cariñena de 85 años.

SUELO: pizarra. Parcela de 0.7 ha a 500m de altitud. Orientación este-oeste.

VINIFICACION: Despallado, maceración de mínimo 25 días, delestage para evitar reducciones, prensado, dos trasiegos. Vinificado en acero inoxidable y fibra de vidrio.

CRIANZA: 16 meses en 3 barricas nuevas de roble francés de 600l y luego en botella.

MARIDAJE: Jamón ibérico de bellota, confit de pato, paté de ciervo, quesos curados.

### NOTA DE CATA

---

Recuerdos de violeta con notas de vainilla. Marcada acidez, taninos redondeados por la crianza en barrica y los años en botella. Cálido y con cuerpo en un estilo delicado.