

# IGNEUS

## VINS NEGRES



## VINS BLANCS



**PRIORAT**  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

# IGNEUS

## COSTERS DE MAS IGNEUS

### DETALLS TÈCNICS

<b>Varietats de raïm:</b>	80% Garnatxa Negra, 20% Carinyena
<b>Criança:</b>	12-15 mesos en barriques noves de roure francès Allier
<b>Vinificació:</b>	Fermentació de 45 dies a 26°C. Maceració durant 22 dies, amb dues remontatges diàries. Sense filtrar ni clarificar.
<b>Edat vinyes:</b>	80 anys
<b>Evolució prevista:</b>	10-12 anys

### INFORMACIÓ

Només es produeix en les millors anyades. Costers de Mas Igneus és un cupatge de Garnatxa Negra (80%) i Carinyena (20%) procedent de 5 vinyes velles de coster, amb pendents de fins el 30%. La producció es limita a només 1500kg per hectarea. La verema comença a primers d'Octubre amb el raïm seleccionat i collit a mà en petites caixes de 20kg. Al celler es realitza una segona selecció mitjançant una cinta de tria. Els mostos fermenten a 26°C al llarg de 45 dies. Tot seguit passa a les barriques (noves, de roure francès Allier) on realitza la fermentació malolàctica i completa una criança de 12-15 mesos. S'embotella sense clarificació ni estabilització amb fred. Preveiem una evolució positiva en ampolla els propers 10-12 anys.

### PREMSA

**2001 Costers de Mas Igneus**

94 punts

**Wine Advocate #145 Feb 2003**

**2001 Costers de Mas Igneus**

94 punts

**Wine Spectator Sept 2004**

**1998 Costers de Mas Igneus**

90 punts

**Wine Advocate #145 Aug 2001**

**2000 Costers de Mas Igneus**

80% Garnacha tinta, 20% Cariñena Un año en barrica de roble francés  
Sensación de concentración y de frescura. No es especialmente expresivo en la nariz, pero tiene consistencia y equilibrio en la boca, noblemente tánico, carnoso, vivo.

**Guía Proensa 2004**



**PRIORAT**  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

# IGNEUS

## MAS IGNEUS - FA206

### DETALLS TÈCNICS

<b>Varietats de raïm:</b>	70% Garnatxa Negra, 20% Carinyena, 7% Cabernet Sauvignon, 3% Syrah
<b>Criança:</b>	6 mesos barriques de roure francès Allier de segon any
<b>Vinificació:</b>	Fermentació de 30 dies a 26°C
<b>Edat vinyes:</b>	35 anys
<b>Evolució prevista:</b>	5-6 anys

### INFORMACIÓ

Raïm produït en terrasses amb una producció mitjana de 2500 kg per hectarea. La verema comença a primers d'Octubre amb el raïm seleccionat i collit a mà en petites caixes de 20kg. Al celler es realitza una segona selecció mitjançant una cinta de tria. Els mostos fermenten a 26°C al llarg de 30 dies. El vi realitza una criança de sis mesos en barriques de roure francès Allier de segon anys. S'embotella sense clarificació ni estabilització amb fred. Preveiem una evolució positiva en ampolla els propers 5 anys.

### PREMSA

#### 2001 Mas Igneus FA 206

*Cereza algo intenso. Aroma frutoso, ligeramente mineral, con notas tostadas de roble. Boca potente, frutal, sabroso, buena expresión frutal, con matices tostadas de la madera muy bien integrados en la fruta.*

*85+ punts*

**Guía Peñín 2004**

#### 2001 Mas Igneus FA 206

*89 punts*

**Wine Advocate #145, Feb 2003**

#### 1998 Mas Igneus FA 206

*88 punts*

**Wine Advocate #136, Aug 2001**



**PRIORAT**  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

# IGNEUS

## BARRANC DELS CLOSOS NEGRE

### DETALLS TÈCNICS

<b>Varietats de raïm:</b>	80% Garnatxa negra, 20% Carinyena
<b>Criança:</b>	3 mesos en barriques de roure francès Allier
<b>Vinificació:</b>	Fermentació de 25 dies a 26°C. Battonage al llarg de la criança. Filtrat lleugerament abans de l'embotellat.
<b>Edat vinyes:</b>	30 anys
<b>Evolució prevista:</b>	6-8 anys

### INFORMACIÓ

Raïm produït en terrasses amb una producció mitjana de 4500 kg per hectarea. La verema comença a primers d'Octubre amb el raïm seleccionat i collit a mà en petites caixes de 20kg. Al celler es realitza una segona selecció mitjançant una cinta de tria. Els mostos fermenten a 26°C al llarg de 25 dies. Tot seguit passa a les barriques de roure francès Allier on realitzarà una criança de 3 mesos. El vi s'embotella sense clarificar ni estabilitzar amb fred, donant un vi amb els tocs típics de terroir del Priorat.

### PREMSA

#### **Barranc dels Closos 2002**

*Cereza granate oscuro. Aroma algo intenso, notas ahumadas y especiadas del roble, fondo a fruta madura y hollejo macerado. Boca potente, taninos marcados pero con potencial cierta frescura especiada y de suelo, algo cálido pero con buen peso de fruta, regaliz.*

86 punts

#### **Guia Peñin 2005**

#### **Barranc dels Closos 2001**

90 punts

#### **Wine Advocate #145, Feb 2003**

#### **Barranc dels Closos 2001**

89 punts

#### **Wine Spectator, Feb 2005**

#### **Barranc dels Closos 2000**

89 punts

#### **Wine Advocate #145, Feb 2003**



**PRIORAT**  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

# IGNEUS

## MAS IGNEUS - FA104

### DETALLS TÈCNICS

<b>Varietats de raïm:</b>	100% Garnatxa Blanca
<b>Criança:</b>	4 mesos en barriques noves de roure Francès Allier
<b>Vinificació:</b>	Fermentació 30 dies a 15°C. Battonage al llarg de la criança
<b>Edat vinyes:</b>	65 anys
<b>Evolució prevista:</b>	3 anys

### INFORMACIÓ

La verema comença a finals de setembre. El raïm està collit a mà i transportat al celler en caixes petites de 20kg. Al celler es realitza una segona selecció mitjançant una taula de tria abans del premsat suau amb una pressió màxima de 2kg. La fermentació tindrà lloc en barriques noves de roure francès Allier a una temperatura controlada de 15°C i pot durar fins a 50 dies. El vi romandrà a les mateixes barriques fins a completar 4 mesos de criança. S'embotella sense clarificació ni estabilització amb fred. Preveiem una evolució positiva en ampolla els propers 3 anys.

### PREMSA

#### **Mas Igneus FA104 2001**

*Pajizo. Aroma potente, complejo (flores, hierbas aromáticas, lavanda), con notas de roble nuevo. Boca amplio, graso, complejo sabroso, frutal, hierbas aromáticas.*

*94 punts*

#### **Guía Peñín 2004:**

#### **Mas Igneus FA104 2003**

*Pálido, matices verdosos. Aroma intenso, muy fino, excelentes notas varietales (frutos verdes, toques exóticos y de finas hierbas), toques ahumados del roble. Boca potente, algo frutoso, rico en matices de hierbas, cálido y graso.*

*89 punts*

#### **Guía Peñín 2005:**

#### **Mas Igneus FA104 2003**

*89 punts*

**Wine Advocate #152, Apr 2004**



**PRIORAT**  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

# IGNEUS

## BARRANC DELS CLOSOS BLANC

### DETALLS TÈCNICS

<b>Varietats de raïm:</b>	50% Macabeu, 30% Garnatxa Blanca, 15% Pedro Ximenes, 5% Muscat
<b>Criança:</b>	3 mesos en barriques de roure Allier
<b>Vinificació:</b>	Fermentació de 15 dies a 16°C. Battonage durant la criança. Lleugerament filtrat abans de l'embotellat.
<b>Edat vinyes:</b>	45 anys
<b>Evolució prevista:</b>	2 anys

### INFORMACIÓ

La verema comença a finals de setembre. El raïm està collit a mà i transportat al celler en caixes petites de 20kg. Al celler es realitza una segona selecció mitjançant una taula de tria abans del premsat suau amb una pressió màxima de 2kg. La fermentació alcohòlica té lloc en petits dipòsits d'acer inoxidable amb control de temperatura. Per mantenir les seves característiques fresques no es realitza la fermentació malolàctica. Tot seguit el vi passa tres mesos en barriques de roure Francès Allier i s'embotella sense clarificació ni estabilització amb fred. Preveiem una evolució positiva en ampolla els propers 2 anys.

### PREMSA

#### **Barranc dels Closos 2003**

90 punts

**Wine Advocate #152 (Abril 2004)**

#### **Barranc dels Closos 2002**

*Pajizo. Aroma complejo, rico en matices de hierbas de monte y notas minerales. Boca potente, calido, dulcedumbre, glicérico, sabroso, muy persistente.*

92 punts

**Guía Peñin 2004**

#### **Barranc dels Closos 2003**

*Amarillo pálido, matices verdosos. Aroma intenso, muy fino, notas florales y de fruta fresca algo exótica (melón), apuntes de hinojo. Boca sabroso, algo frutoso y cálido, cierta frescura mineral. largo.*

89 punts

**Guía Peñin 2005**



**PRIORAT**  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA