

Murmuri 2022 – DOQ Priorat

Fresco, vivo y muy aromático.

¡El frescor del río Siurana a su paso por Poboleda!

Variedades: 90% Garnacha blanca y 10% Macabeu.

Viñedos: Viñedos de 10 a 25 años.

Suelo: Laderas pronunciadas de pizarra "llicorella" (25%) y suelos arcillo-calcáreos (75%).

Clima: Mediterráneo con tendencia continental. Gran contraste térmico.

Elaboración: Vendimia manual en cajas de 10 kg para preservar la máxima calidad. Rigurosa selección de los racimos enteros. Las uvas suavemente despalladas pasan por la prensa neumática y el mosto fermenta en depósitos de acero inoxidable. Una vez terminada la fermentación alcohólica protegemos el vino para evitar la fermentación maloláctica.

Crianza: 3 meses en depósitos de acero inoxidable, en contacto con las lías.

Embotellado: Diciembre 2022.

Graduación: 13% vol. **pH:** 2,98 **Acidez total:** 4,8 g/l

Añada 2022

2022 se recordará como muy cálido y seco, con temperaturas superiores a la media de los últimos años a partir de mayo y durante todo el verano. La falta de precipitaciones también fue notable. Aunque las tormentas de julio ayudaron a frenar la insolación, la falta de agua se hizo evidente. A pesar de estas condiciones, las viñas mostraron una firme resistencia al estrés hídrico y marcaron sequía sólo en las hojas basales de los viñedos más jóvenes, pero mantuvieron el fruto en perfectas condiciones. ¡Con madurez, pero con acidez!

