

Salanques 2016

Equilibrio, intensidad y pureza El auténtico carácter del Priorat

Nota de cata

“Es de color rubí con reflejos violáceos. En nariz es una sinfonía de frutas del bosque, como arándanos, frambuesas y grosellas, con un trasfondo balsámico y una leve nota de madera. En boca es voluminoso y cubre la lengua con una textura densa. Tiene una buena estructura formada por taninos aún presentes que se irán puliendo con un tiempo de guarda en botella. Final que se alarga y que recuerda a moras y cerezas. Un Priorat imprescindible para empezar a disfrutar desde ahora o guardar en la bodega particular durante un lustro. Será el acompañante ideal para carnes como cordero al horno, redondo de ternera con salsa o caza menor, así como quesos de vaca curados”

Vila Viniteca

93+ The Wine Advocate #224 – Agosto 2019

92 Guia Peñín 2019

90 Decanter WWA 2019 – Medalla de Plata

Variedades: 65 % de garnacha de viñas de 40 - 80 años, 25 % de cariñenas de cepas viejas de 80 años y 10 % de syrah de 15 años.

Suelo: Laderas de llicorella, pizarra paleozoica de estructura laminar a 350-450 metros de altura. Rendimientos de 300 g uva / cepa.

Clima: Mediterráneo con tendencia continental. Alto contraste térmico entre la noche y el día.

Elaboración: Viticultura orgánica certificada. Vendimia manual en cajas de 10 kg. Clasificación grano a grano en doble mesa de selección. Fermentación de la uva despallada en depósitos de acero inoxidable y bodega de madera.

Crianza: 14 meses en bodega nueva de roble francés de grano fino (50 % nuevas y 50 % de segundo año).

Embotellado: 18.000 botellas en abril de 2018 sin clarificar ni filtrar.

Grado alcohólico: 14,5% vol. **pH:** 3.13 **Acidez total:** 6,6 g / L

Añada 2016

Una añada para el recuerdo. Granos de uva pequeños y saludables, fruto de uno de los veranos más secos que hemos tenido hasta ahora tras una lluviosa primavera. Las temperaturas medias moderadas con pequeñas lluvias en septiembre nos proporcionaron una de las vendimias más tranquilas y largas de los últimos años. Muy buena maduración y acidez. Una añada que marcará la diferencia, una de las mejores de los últimos años.

