

Salanques 2018

**Equilibrio, intensidad y pureza.
Verdadero carácter del Priorat**

Nota de cata

Aromático, equilibrado.

Color: cereza, borde granate.

Aroma: fruta fresca, hierbas silvestres.

Boca: frutoso, sabroso, fácil de beber.

Guia Peñín – Octubre 2020

93 Guia Peñín – Octubre 2020

92-94 Miquel Hudin – Diciembre 2020

92 The Wine Advocate – Diciembre 2020

91 – Decanter WWA – Medalla de plata – Julio 2021

Variedades: 65 % de garnacha de viñas de 80 años, 25 % de cariñenas viejas de 110 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. Verema manual en caixes de 10 kg. Classificació gra a gra en doble taula de selecció.

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

Embotellado: 18.000 botellas en junio de 2020 sin clarificar ni filtrar

Grado alcohólico: 15% vol. **pH:** 3.22 **Acidez total:** 6,5 g / L

Añada 2018

Con una nevada en febrero, el 2018 fue un año con abundantes lluvias en primavera y otoño, con récords muy por encima de la media. En julio y agosto hubo picos de temperaturas diurnas muy altas. Un septiembre cálido, refrescado de nuevo por la lluvia, nos permitió obtener una uva sana, gustosa y equilibrada.

