

1903 2018

Garnachas centenarias. Delicadeza. Pureza. Frescor.

Nota de cata

“Notas de frutos negros muy sutiles con un toque de comino, especias para hornear, pimienta negra, cáscara de limón seca y hojas de té verde. En boca es generoso, con una riqueza de fruta maravillosa, taninos suaves y una acidez lineal que conduce a un final que crece. “

Miquel Hudin – Julio 2021

97 Guia Peñín 2021 (Podium) – Julio 2021

95+ 2021 DOQ Priorat Tasting Report (Miquel Hudin) – Julio 2021

Varietades: 100 % garnachas de viñas de 115 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 despalillada en depósitos de acero inoxidable y envejecida en madera.

Crianza: 16 meses en barrica nueva de roble francés.

Embotellado: 272 botellas en junio de 2020. Sin clarificar ni filtrar.

Grado alcohólico: 15% vol. **pH:** 3.09 **Acidez total:** 6,31g / 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.

