

1903 2018

Garnatxes centenàries. Delicadesa. Puresa. Frescor.

Nota de tast

“Notes molt subtils de fruita negra amb tocs de comí, espècies al forn, pebre negre, pell de llimona seca i fulles de te verd. Generós al paladar, amb una gran quantitat de fruita, tanins suaus i una acidesa lineal que dóna lloc a un final creixent. “

Miquel Hudin – Juliol 2021

97 Guia Peñín 2021 (Podium) – Juliol 2021

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

Varietats: 100% Garnatxes de vinyes de 115 anys.

Sòl: Vessants de llicorella, pissarra paleozoica d'estructura laminar a 350-450 metres d'altura. Rendiments de 300 gr. raïm / cep.

Clima: Mediterrani amb tendència continental. Alt contrast tèrmic nit/dia.

Elaboració: Viticultura orgànica certificada. Verema manual en caixes de 10 kg. Classificació gra a gra en doble taula de selecció. Fermentació del raïm derrapat en dipòsits d'inox i destinació de fusta.

Criança: 16 mesos en bóta nova de roure francès.

Embotellat: Juny 2020, 272 ampolles numerades. Sense clarificar ni filtrar.

Grau alcohòlic: 15% vol. **pH:** 3.09 **Acidesa total:** 6,1 g / L

Anyada 2018

Amb una nevada al febrer, el 2018 va ser un any amb abundants pluges a la primavera i la tardor, amb rècords molt per sobre de la mitjana. Al juliol i agost hi va haver pics de temperatures diürnes molt altes. Un setembre càlid, refrescat de nou per la pluja, ens va permetre obtenir un raïm sa, gustós i equilibrat.

