

Salanques 2019

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

Nota de cata

Frutos rojos ligeros, frambuesa seca, fresa, polvo de chocolate amargo, manzanilla, ligero toque de vainilla y delicadas notas florales. Rico y denso en boca, buena riqueza frutal con taninos carnosos que se van integrando. Buen potencial con un final persistente que está creciendo muy bien.

Miquel Hudin – Julio 2021

94 Guia Peñín – Julio 2021

93+95 Miquel Hudin – 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: 16.000 botellas en mayo de 2021 sin clarificar ni filtrar

Grado alcohólico: 15% vol.

Añada 2019

La añada se recordará por la ola de calor de finales de junio, con temperaturas de hasta 43°C que afectaron, sobre todo, a la cariñena. Un verano cálido, pero con lluvias que refrescaron la viña. Se llegó a finales de agosto en condiciones óptimas y con las uvas sanas, concentradas y bien equilibradas. Gran calidad con rendimientos algo más bajos.

