

Salix 2020

**Equilibri, intensitat i puresa.
Fi, delicat i persistent.**

Varietats: 65% Garnatxa Blanca, 20% Macabeu, 15% Pedro Ximenes.

Sòl: Vessants de llicorella, pissarra paleozoica d'estructura laminar a 350-450 metres d'altura.

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

Elaboració i criança: Verema manual en caixes de 10 kg. Selecció gra a gra a l'entrada del celler. Premsat i desfangat estàtic. 50% fermentat en bóta de roure francès amb 3 mesos de criança i 50% fermentat en dipòsit d'inoxidable i criança de 3 mesos sobre lies.

Embotellat: 1.270 ampolles al febrer del 2021

Grau alcohòlic: 13% vol. **pH:** 3,04 **Acidesa total:** 4,9 g / L

Anyada 2020

Anyada precoç. Les altes temperatures van provocar que les plantes iniciessin el creixement vegetatiu entre 2 i 3 setmanes abans del que és habitual. Aquest avanç de cicle, afegit a les intenses pluges primaverals i les altes temperatures, va generar la "tempesta perfecta" per al desenvolupament del fong mildiu. Un estiu sec va accelerar el procés de maduració, de manera que la verema es va iniciar una setmana abans del que és normal. El raïm sa va resultar d'alta qualitat, amb rendiments més baixos.

