

Salix 2022 – DOQ Priorat

Molt mediterrani.

Fi, delicat i persistent.

Varietats: 65% Garnatxa blanca, 20% Macabeu, 15% Pedro Ximénez.

Vinyes: Vinyes en vas de 35 a 60 anys.

Sòls: Costers de llicorella.

Clima: Dies mediterranis i nits continentals. Gran contrast tèrmic dia/nit.

Elaboració: Verema manual en caixes de 10 kg. Rigorosa selecció dels raïms sencers. Els raïms derrapats suaument passen per la premsa pneumàtica i el most fermenta en botes de roure francès de segon i tercer any a 16º. Una cop acabada la fermentació alcohòlica protegim el vi per evitar la fermentació malolàctica.

Criança: 3 mesos en botes de roure francès de segon i tercer any en contacte amb les lles amb *battonage* setmanal.

Embotellat: gener 2023.

Graduació: 13,5% vol. **pH:** 3,0 **Acidesa total:** 5,1 g / L

Anyada 2022

L'any climàtic del 2022 es recordarà com a molt càlid i sec, amb temperatures superiors a la mitja dels últims anys a partir del maig i durant tot l'estiu. La falta de precipitacions també va ser notable. Tot i que les agraïdes tempestes de juliol van ajudar a frenar la insolació, la falta d'aigua va ser evident. Malgrat aquestes condicions, els ceps van mostrar una ferma resistència a l'estrès hídric, i marcaren sequera només a les fulles basals de les vinyes que més van patir, però van mantenir el fruit en condicions òptimes. ¡Amb maduresa però amb acidesa! ¡Un any per a comprovar com de resistent es la vinya del Priorat!

92 Guía Peñín – Juliol 2023

91+ Hudin – Juliol 2023

