

Salix 2023 – 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. Unacop 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 lies amb *battonage* setmanal.

Embotellat: 3.036 ampolles de 75cl i 100 ampolles de 150cl al febrer 2024.

Graduació: 13,5% vol. pH: 3,10 **Acidesa total:** 4,3 g / L

Anyada 2023

2023 va ser un altre any sec i càlid. La primera part de l'any va ser molt poc pluja: una brotada molt pobre. Aquesta sequera acumulada i la calor anormal per a l'època de floració s'avançà 15 dies i les plantes van començar a patir massa d'hora. El canvi de primavera en forma de pluja. Entre el maig i el juny van caure 150 litres a Poblet, una diferència per a la resta de l'any. Els sarments van doblegar la seva longitud, el raïm va recuperar la força i el vigor. Un parell de tempestes ben caigudes a l'octubre van ajudar a arrodonir-lo i van permetre que la vinya arribés forta al final de la maduració.

