



Les Crestes 2020

**Fruta, fresca y expresividad.
Un Priorat joven, genuino y goloso.**

Variedades: 80 % garnacha de viñas de 20 años, 10 % cariñena viejas y 10 % de syrah de 15 años.

Suelo: Laderas de llicorella, pizarra paleozoica de estructura laminar a 350-450 metros de altura. Rendimientos de 1 kg uva / cepa.

Clima: Mediterráneo con tendencia continental. Alto contraste térmico entre la noche y el día.

Elaboración: Viticultura orgánica certificada. Vendimia manual en cajas de 10 kg. Clasificación grano a grano en doble mesa de selección. Fermentación de la uva despalillada en depósitos de acero inoxidable.

Crianza: 8 meses en barrica de roble francés de segundo año.

Embotellado: 40.000 botellas en diciembre de 2021 sin clarificar ni filtrar.

Grado alcohólico: 14,5% vol.

Añada 2020

Añada precoz. Las altas temperaturas provocaron que las plantas iniciasen el crecimiento vegetativo entre 2 y 3 semanas antes de lo habitual. Este avance de ciclo, unido a las intensas lluvias primaverales y las altas temperaturas, generó la "tormenta perfecta" para el desarrollo del hongo mildiu. Un verano seco aceleró el proceso de maduración, por lo que la vendimia se inició una semana antes de lo normal. Las uvas sanas resultaron de alta calidad, con rendimientos más bajos.

