

Les Crestes 2020

**Fruita, frescor i expressivitat.
Un Priorat jove, genuí i llaminer.**

Varietats: 80% garnatxes de vinyes de 20 anys, 10% carinyenes velles i 10% de syrah de 15 anys.

Sòl: Costers de llicorella, pissarra paleozoica d'estructura laminar a 350-450 metres d'altura. Rendiments de 1kg raïm / cep.

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

Elaboració: Viticultura orgànica certificada. Verema manual en caixes de 10 kg. Classificació gra a gra en doble taula de selecció. Fermentació del raïm derrapat en dipòsits d'inox.

Criança: 8 mesos en bóta de roure francès de segon any.

Embotellat: 40.000 ampolles al desembre del 2021 sense clarificar ni filtrar.

Grau alcohòlic: 14,5% vol.

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.

