



Les Crestes 2021 – DOQ Priorat

**Afrutado, fresco y expresivo.
Un auténtico Priorat joven y delicioso.**

Variedades: 80% Garnacha, 10% Cariñena, 10% Syrah.

Viñedos: Viñedos en vaso de 10 a 25 años.

Suelo: Laderas de pizarra "Costers de Llicorella" (75%) y terrenos arcillo-calcáreos (25%).

Clima: Días mediterráneos y noches continentales. Alto contraste térmico día/noche.

Elaboración: Vendimia manual en cajas de 10 kg para preservar la máxima calidad. Rigurosa selección grano a grano después de un suave despalillado del 100% de la uva. Las uvas fermentan en depósitos de acero inoxidable y las maceramos entre 7 y 10 días. Después de prensar, realizamos la fermentación maloláctica en los depósitos de acero inoxidable.

Crianza: Combinación de 4 a 6 meses en depósito de hormigón (25%), en grandes tinós de roble (25%) y barricas usadas de roble francés (50%).

Embotellado: 60.000 botellas en junio 2022.

Graduación: 14,5% vol. **pH:** 3,38 **Acidez total:** 6 g / L

Añada 2021

Una copiosa nevada en enero dejó buenas reservas de agua. La primavera fue seca y fresca, con un buen crecimiento vegetativo. El verano siguió la tendencia de bajas temperaturas con más lluvia de lo normal. En conjunto, un verano más fresco y húmedo. Las uvas maduraron lentamente y la vendimia comenzó una semana más tarde de lo habitual. Una añada con uvas abundantes, buena acidez, contenido alcohólico y una maduración óptima. ¡Viva el 2021!

92+ The Wine Advocate – September 2022

91 Guía Peñín 2022 – July 2022

