

Les Crestes 2022 – 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. Gran 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 despallado 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 tinos de roble (25%) y barricas usadas de roble francés (50%).

Embotellado: junio 2023.

Graduación: 14,5% vol. **pH:** 3,36 **Acidez total:** 5,7 g / L

Añada 2022

El clima del 2022 será recordado especialmente por el calor y sobre todo por su persistencia durante todo el verano. Un verano que, además, comenzó temprano con anomalías positivas de temperatura de más de 2 grados desde el mes de mayo. También es destacable la falta de precipitaciones, aunque las tormentas de julio ayudaron a paliar el golpe, la escasez de agua se hizo evidente a lo largo de todo el año. A pesar de estos condicionantes, las cepas mostraron una firme resistencia al estrés hídrico y mantuvieron la fruta en perfecto estado.

90 Guía Peñín 2023 – Julio 2023

