



Salanques 2020 – DOQ Priorat

**Equilibrio, intensidad y pureza.
El verdadero carácter del Priorat.**

Variedades: 70% Garnacha, 20% Cariñena, 10% Syrah.

Viñedo: Viñedos en vaso de 25 a 30 años.

Suelo: Laderas de pizarra "Costers de llicorella"

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 del despalillado del 100% de la uva. Fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de acero inoxidable y tina de roble francés.

Crianza: 12 a 14 meses en barricas de roble francés nuevas, de segundo y de tercer año.

Embotellado: 9.750 botellas en abril 2022.

Graduación: 14,5% vol. **pH:** 3,23 **Acidez total:** 6,5 g / L

Añada 2020

Cosecha temprana. Como consecuencia de las altas temperaturas, las plantas iniciaron su crecimiento vegetativo entre 2 y 3 semanas antes de lo habitual. Este adelanto del ciclo, unido a las intensas lluvias primaverales y a las altas temperaturas, generó la "tormenta perfecta" para el desarrollo del mildiu. Un verano seco aceleró el proceso de maduración, por lo que la cosecha comenzó una semana antes de lo habitual. En conclusión, las uvas sanas eran de gran calidad, pero con un rendimiento del 50%

91 The Wine Advocate – Septiembre 2022

94 Guía Peñín – Julio 2022

94+ Hudin – Julio 2022

