



Salanques 2021 – DOQ Priorat

**Equilibri, tensió i mineralitat.
El verdader caràcter Priorat**

Varietats: 70% Garnatxa, 20% Carinyena, 10% Syrah.

Vinyes: Vinyes en vas de 25 a 30 anys.

Sòls: Costers de llicorella.

Clima: Dies mediterranis y nits continentals. Gran contrast tèrmic dia/nit.

Elaboració: Verema manual seleccionant el raïm a la vinya. Segona selecció abans de desrapar el 100% del raïm. Rigorosa tercera selecció gra a gra a la taula al celler. Una part del raïm fermenta en dipòsit d'acer inoxidable i l'altre part en tino de roure francès. Després de dues setmanes de maceració premsem i només conservem per Salanques el sagnat. Un cop feta la malolàctica traspasem el vi a botes.

Criança: De 12 a 14 mesos en botes de roure francès de primer, segon i tercer any.

Embotellat: 29 de Març 2023.

Graduació: 14,84% vol. **Acidesa total:** 7,2 g / L

Anyada 2021

El 2021 comença amb la Filomena, un temporal que deixa més de mig metre de neu i temperatures gèlides al gener. L'aigua del desglaç penetra profunda a la terra i dona molt bones reserves hídriques. La primavera és més aviat fresca i seca. La brotació i la floració cauen en dates habituals i no hi ha problemes de fongs en cap moment. El quallat és bo i els ceps tenen molt de raïm. L'estiu segueix amb temperatures normals, sense grans calorades, i la pluja va arribant en els moments justos, permetent les plantes treballar sense patir gran estrès hídric.

Verema 2021:

Comença amb pluja. Durant les primeres setmanes de setembre arriben tempestes que donen als ceps l'aigua suficient per treballar correctament i acabar de madurar el raïm sense pressa. A Poboleda les pluges no són excessives i sense problemes de podrit.

93 Guía Peñín – Juliol 2023

91 Hudin – Juliol 2023

