



POBOLEDA 2023 – DOQ Priorat Vi de Vila

Frescor. Elegància. Fruita. Persistència.

El Poboleda Vi de Vila és un vi fet 100% amb garnatxes de la vila de Poboleda. L'objectiu és mostrar de la manera més pura l'expressió del nostre poble, la frescor i l'elegància tan característiques de Poboleda. És per això que el vi envulleix en dipòsits de formigó i no passa per fusta. Està certificat com a vi ecològic.

Vinyes: La Salanca i Barranc de la Morera.

Varietats: 100% Garnatxa de 20-25 anys

Sòls: Costers i terrasses de llicorella.

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

Elaboració: Viticultura i vi amb certificació ecològica. 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 del celler. Una part del raïm fermenta en acer inoxidable i una altra part en ous de formigó. Després de dues setmanes de maceració, premsem i només conservem el sagnat. Un cop feta la malolàctica, traspassem el vi a ous de formigó.

Criança: En ous de formigó entre 4 i 6 mesos.

Embotellat: 29 de maig de 2024.

Graduació: 15% vol. **Acidesa:** 6,2 g/L.

Anyada 2023: El 2023 va ser un altre any sec i càlid. La primera part de l'any va ser molt poc plujosa i la vinya va fer una brotada molt pobre. Aquesta sequera acumulada i la calor anormal per a l'època van fer que la floració s'avançés 15 dies i les plantes van començar a patir massa d'hora. El canvi va arribar a finals de primavera en forma de pluja. Entre el maig i el juny van caure 150 litres a Poboleda i van marcar la diferència per a la resta de l'any. Els sarments van doblegar la seva longitud, el raïm es va inflar i les plantes van recuperar la força i el vigor. Un parell de tempestes ben caigudes a l'estiu van acabar d'arrodonir-lo i van permetre que la vinya arribés forta al final de la maduració.

Verema 2023: La verema del 2023 es va iniciar 10 dies abans del que seria habitual. Tot i això les plantes estaven ben carregades de raïm i amb reserves d'aigua i això va permetre que la maduració fos més lenta i no es precipités més del compte. Les Garnatxes del barranc de la morera les vam collir el 14 de setembre. Les Garnatxes de la Salanca les vam collir el 20 de setembre.

