



POBOLEDA 2023 – DOQ Priorat Vi de Vila

Frescor. Elegancia. Fruta. Persistencia.

El Poboleda Vi de Vila es un vino elaborado con el 100% de garnachas de Poboleda. El objetivo es mostrar de la forma más pura la expresión de nuestro pueblo, su frescura y su elegancia. El vino se guarda en depósitos de hormigón y no pasa por madera. Está certificado como vino ecológico.

Viñedos: La Salanca y Barranc de la Morera.

Variedades: 100% Garnacha de 20-25 años.

Suelos: "Costers" y terrazas de *llicorella*.

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

Elaboración: Viticultura y vino con certificación ecológica. Vendimia manual seleccionando la uva en el viñedo y segunda selección en la bodega antes de despalillar el 100% de la uva. Posterior selección grano a grano. Una parte de la uva fermenta en acero inoxidable y la otra en depósitos de hormigón. Después de dos semanas de suave maceración, prensamos y sólo conservamos el sangrado. Una vez hecha la maloláctica, entramos el vino en los huevos de hormigón.

Crianza: En huevos de hormigón de 4 a 6 meses.

Embotellado: 29 de mayo de 2024.

Graduación: 15% vol. **Acidez:** 6,2 g/L.

Añada 2023: El 2023 fue otro año seco y cálido. La primera parte del año fue muy poco lluviosa y el viñedo hizo una brotación muy pobre. Esta sequía acumulada y el calor anormal para la época hicieron que la floración se adelantara 15 días y las plantas empezaron a sufrir demasiado temprano. El cambio llegó a finales de primavera en forma de lluvia. Entre mayo y junio cayeron 150 litros en Poboleda y marcaron la diferencia para el resto del año. Los sarmientos doblaron su longitud, la uva se hinchó y las plantas recuperaron la fuerza y el vigor. Un par de tormentas bien caídas en verano acabaron de redondearlo y permitieron que el viñedo llegara fuerte al final de la maduración.

Vendimia 2023: La vendimia de 2023 se inició 10 días antes de lo habitual. Sin embargo las plantas estaban bien cargadas de uva y con reservas de agua y esto permitió que la maduración fuera más lenta y no se precipitara más de la cuenta. Las Garnachas del barranco de la Morera las cosechamos el 14 de septiembre. Las Garnachas de la Salanca las cosechamos el 20 de septiembre.

