



Salanques 2020 – DOQ Priorat

**Equilibri, intensitat i puresa.
El veritable caràcter del Priorat.**

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

Vinyes: Vinyes en vas de 25 a 30 anys.

Sòls: Costers de llicorella.

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

Elaboració: Verema manual. Rigorosa segona i tercera selecció manual a la taula de selecció del celler. Fermentació alcohòlica i malolàctica del raïm suaument desrapat en dipòsits d'acer inoxidable i tina de roure francès.

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

Embotellat: 9.750 ampolles l'abril del 2022.

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

Anyada 2020

Collita primerenca. Com a conseqüència de les altes temperatures, les plantes van iniciar el seu creixement vegetatiu entre 2 i 3 setmanes abans del que és habitual. Aquest avenç del cicle, unit a les intenses pluges primaverals i a les altes temperatures, va generar la "tempesta perfecta" per al desenvolupament del fong míldiu. Un estiu sec va accelerar el procés de maduració, per la qual cosa la collita va començar una setmana abans del que és habitual. El raïm sa era d'alta qualitat amb menys rendiment.

91 The Wine Advocate – Setembre 2022

94 Guia Peñín – Juliol 2022

94+ Hudin – Juliol 2022

