



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 con fuertes pendientes de pizarra "llicorella".

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

Elaboración: Vendimia manual. Rigurosa segunda y tercera selección manual en la mesa de selección de la bodega. Fermentación alcohólica y maloláctica de las uvas suavemente despalladas 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 hongo mildiu. Un verano seco aceleró el proceso de maduración, por lo que la cosecha comenzó una semana antes de lo habitual. Las uvas sanas eran de alta calidad con menor rendimiento.

91 The Wine Advocate – Septiembre 2022

94 Guía Peñín – Julio 2022

94+ Hudin – Julio 2022

