



Les Crestes 2023 – DOQ Priorat

Afruitat, fresc i expressiu.

Un autèntic Priorat jove i deliciós.

Varietats: 80% Garnatxa, 10% Carinyena, 10% Syrah.

Vinyes: Vinyes en vas de 10 a 25 anys.

Sòls: Costers de llicorella (75%) i sòls argilo-calcaris (25%).

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

Elaboració: Verema manual en caixes de 10 kg. Rigorosa tria del raïm en taula de selecció. El raïm fermenta en dipòsits d'acer inoxidable i el macerem entre 7 i 10 dies. Després de premsar fem malolàctica als dipòsits d'acer i comencem la criança en diferents materials.

Criança: Combinació de 4 a 6 mesos en dipòsit de formigó (25%), en tino gran de roure (25%) i botes usades de roure francès (50%).

Embotellat: maig 2024.

Graduació: 15% vol. **pH:** 3,36 **Acidesa total:** 5,8g / L

Anyada 2023

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 pobra. Aquesta sequera acumulada i la calor anormal per a l'època van fer que la floració s'avancés 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 doblar 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.

