



## Les Crestes 2023 – DOQ Priorat

**Afrutado, fresco y expresivo.  
Un auténtico Priorat joven y delicioso.**

**Variedades:** 80% Garnacha, 10% Cariñena, 10% Syrah.

**Viñedos:** Viñedos en vaso de 10 a 25 años.

**Suelo:** Laderas de pizarra "Costers de Llicorella" (75%) y terrenos arcillo-calcáreos (25%).

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

---

**Elaboración:** Vendimia manual en cajas de 10 kg para preservar la máxima calidad. Rigurosa selección grano a grano después de un suave despallado del 100% de la uva. Las uvas fermentan en depósitos de acero inoxidable y las maceramos entre 7 y 10 días. Después de prensar, realizamos la fermentación maloláctica en los depósitos de acero inoxidable.

**Crianza:** Combinación de 4 a 6 meses en huevo de hormigón (25%), en grandes tinos de roble (25%) y barricas usadas de roble francés (50%).

**Embotellado:** mayo 2024.

---

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

---

### Añada 2023

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.

