

Salanques 2022 – DOQ Priorat

**Equilibri, tensió i mineralitat.
El veritable caràcter Priorat.**

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

Vinyes: Vinyes en vas de 25 a 30 anys.

Sòls: Costers de llicorella.

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

Elaboració: Verema manual seleccionant el raïm a la vinya. Segona selecció abans de desrapar el 100% del raïm. Rigorosa tercera selecció gra a gra a la taula al celler. Una part del raïm fermenta en dipòsit d'acer inoxidable i l'altra part en tino de roure francès. Després de dues setmanes de maceració, premsem i només conservem pel Salanques el sagnat. Un cop feta la malolàctica, traspasem el vi a bótes.

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

Embotellat: 14 de març del 2024.

Graduació: 15,1% vol. **Acidesa total:** 6,3 g / L

Anyada 2022

El clima del 2022 serà recordat especialment per la calor i, sobretot, per la seva persistència durant tot l'estiu. Un estiu que, a més, va començar ben d'hora, amb anomalies positives de temperatura de més de 2 graus des del mes de maig. També és destacable la manca de precipitacions: tot i que les tempestes del juliol van ajudar a parar el cop, la manca d'aigua es va fer evident al llarg de tot l'any. Malgrat aquets condicionants, els ceps van mostrar una ferma resistència a l'estrès hídric i van mantenir el fruit en perfecte estat.

Verema 2022

La verema del 2022 es va iniciar 10 dies abans del que seria habitual. Les pluges de final d'estiu van permetre que la maduració fos bona i van alentir una mica el ritme. Les temperatures altes ens avancen la verema, però podem mantenir graus alcohòlics no gaire alts i una bona frescor i acidesa.



94 Guía Peñín – Juliol 2024

92 Robert Parker – Maig 2025

93 Hudin – Juliol 2024

92 Medalla de Plata - Decanter World Wine Awards 2025