

Salanques 2022 – DOQ Priorat

Equilibrio, tensión y mineralidad.

El verdadero carácter Priorat.

Variedades: 70% Garnacha, 20% Cariñena, 10% Syrah.

Viñedo: Viñedos en vaso de 25 a 30 años.

Suelo: Laderas de pizarra en “Costers de Llicorella”.

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

Elaboración: Vendimia manual seleccionando la uva en el viñedo. Segunda selección antes de despallillar el 100% de la uva. Rigurosa tercera selección grano a grano en la mesa en bodega. Una parte de la uva fermenta en depósito de acero inoxidable y la otra parte en tino de roble francés. Después de dos semanas de maceración, prensamos y sólo conservamos para el Salanques el sangrado. Una vez hecha la maloláctica, traspasamos el vino a barricas.

Crianza: De 12 a 14 meses en barricas de roble francés de primer, segundo y tercer año.

Embotellado: 14 de marzo de 2024.

Graduación: 15,1% vol. **Acidez total:** 6,3 g / L

Añada 2022

El clima de 2022 será recordado especialmente por el calor y, sobre todo, por su persistencia durante todo el verano. Un verano que, además, empezó temprano, con anomalías positivas de temperatura de más de 2 grados desde el mes de mayo. También es destacable la carencia de precipitaciones: aunque las tormentas de julio ayudaron a parar el golpe, la falta de agua se hizo evidente a lo largo de todo el año. Pese a estos condicionantes, las cepas mostraron una firme resistencia al estrés hídrico y mantuvieron el fruto en perfecto estado.

Vendimia 2022

La vendimia de 2022 se inició 10 días antes de lo habitual. Las lluvias del final de verano permitieron que la maduración fuera buena y ralentizaron un poco el ritmo. Las temperaturas altas nos adelantan la vendimia, pero podemos mantener grados alcohólicos no muy altos y una buena frescura y acidez.



94 Guía Peñín – Julio 2024

92 Robert Parker – Mayo 2025

93 Hudin – Julio 2024

92 **Medalla de Plata** - Decanter World Wine Awards 2025