

Salix 2024 – DOQ Priorat

**Molt mediterrani.
Fi, delicat i persistent.**

Varietats: 65% Garnatxa blanca, 20% Macabeu, 15% Pedro Ximénez.

Vinyes: Vinyes en vas de 35 a 60 anys.

Sòls: Costers de llicorella.

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

Elaboració: Verema manual en caixes de 10 kg. Rigorosa selecció dels raïms sencers. Els raïms derrapats suaument passen per la premsa pneumàtica i el most fermenta en botes de roure francès de segon i tercer any a 16º. Una cop acabada la fermentació alcohòlica protegim el vi per evitar la fermentació malolàctica.

Criança: 3 mesos en botes de roure francès de segon i tercer any en contacte amb les lles amb battonage setmanal.

Embotellat: 12 de febrer del 2025.

Graduació: 12,98% vol. **pH:** 3,04 **Acidesa total:** 4,9 g / L

Anyada 2024

El 2024 és l'any on es consolida i es fa evident la sequera acumulada des del 2020. La temperatura de l'any és lleugerament més alta que la mitjana, però no tan extrema com el 2022 o el 2023. Fins el 31 d'agost la pluja és més aviat escassa i les plantes mostren fatiga, poca vegetació, poc raïm i petit. Al setembre fa un tomb radical a la situació, comença a ploure i la temperatura baixa. Entre els mesos de setembre i novembre cauen més de 300 litres.

Verema 2024

La verema del 2024 comença 10 dies abans del normal però hi ha dues etapes molt diferenciades. El raïm collit abans de les pluges de setembre, més madur i de collita primerenca. I el raïm collit després de les pluges, de maduració molt més lenta.

