

## Salix 2024 – DOQ Priorat

**Muy mediterráneo.  
Fino, delicado y persistente.**

**Variedades:** 65% Garnacha blanca, 20% Macabeu, 15% Pedro Ximénez.

**Viñedos:** Viñas en vaso de 35 a 60 años.

**Suelo:** Laderas de fuerte pendiente “costers” de llicorella.

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

---

**Elaboración:** Verema manual en cajas de 10 kg. Rigurosa selección de la uva entera. Las uvas derrapadas suavemente pasan por la prensa neumática y el mosto fermenta en barricas de roble francés de segundo y tercer año a 16º. Una vez terminada la fermentación alcohólica protegemos el vino para evitar la fermentación maloláctica.

**Crianza:** 3 meses en barricas de roble francés de segundo y tercer año en contacto con las lías con battonage semanal.

---

**Embotellado:** 12 de febrero de 2025.

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

---

### Añada 2024

2024 es el año donde se consolida y se hace evidente la sequía acumulada desde 2020. La temperatura del año es ligeramente más alta que la media, pero no tan extrema como en 2022 o 2023. Hasta el 31 de agosto la lluvia es más bien escasa y las plantas muestran fatiga, poca vegetación. En septiembre da un vuelco radical a la situación, comienza a llover y la temperatura baja. Entre septiembre y noviembre caen más de 300 litros.

### Vendimia 2024

La vendimia de 2024 comienza 10 días antes de lo normal pero hay dos etapas muy diferenciadas. La uva cosechada antes de las lluvias de septiembre, más madura y de cosecha temprana. Y la uva cosechada después de las lluvias, de maduración mucho más lenta.

