

1903 Coma de Cases 2022 – DOQ Priorat

Vinya Classificada. Cru

Coma de Cases es un viñedo único co-plantado de garnacha (95%) y cariñena (5%), junto a Poboleda. Un vertiginoso “coster” con márgenes de piedra seca y pendientes de hasta el 45%. Su orientación oeste le resta horas del sol de verano, preservando la frescura, y la apertura al valle del río Siurana le proporciona una ventilación constante. Desde la añada 2020 está reconocido por la DOQ Priorat com a Vi de Vinya Classificada.

Viñedos: Coma de Cases, viñedos plantados en vaso en 1945 (más de 75 años).

Variedades: 100% Garnacha Orientación: Oeste, encarado al valle del río Siurana. **Altitud:** 360 – 420 m. **Suelos:** “Costers” de licorella.

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

Elaboración y crianza: Viticultura ecológica certificada. Vendimia manual seleccionando la uva en el viñedo. Segunda selección antes de despalillar el 100% de la uva. Rigurosa tercera selección grano a grano en la mesa de selección. Toda la uva fermenta en una barrica de madera abierta de 400 litros. ~~Después de tres semanas de maceración, prensamos y sólo~~ conservamos el sangrado. Una vez hecha la maloláctica, entramos el vino en una barrica de tercer año. El vino permanecerá 10 meses en la barrica.

Embotellado: 21 d’agost de 2023 sin clarificar ni filtrar.

Graduación: 14,5% vol. **pH:** 3,31 **Acidez total:** 6,5g / 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 mejorar la situación, 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 de final de verano permitieron que la maduración fuera buena y ralentizaron un poco el ritmo. La garnacha de Coma de Cases la cosechamos el 2 de septiembre, una cosecha especialmente temprana.

