



Salix 2024

Fino, delicado y persistente

Como los sauces (salix en latín) que crecen a la orilla del río Siurana, el Salix es un vino profundamente unido a nuestro territorio. El viñedo viejo, la guarda en barrica y los matices del Pedro Ximénez dan complejidad con la fruta y estructura de la garnacha y el macabeo.



Variedades

65% Garnacha blanca, 20% Macabeu, 15% Pedro Ximénez.

Viñedos

Viñas en vaso de 35 a 60 años.

Suelo

Laderas de pizarra "Costers" de llicorella.

Clima

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

Elaboración

Vendimia 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 16°. 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.

Análisis

Graduación: 12.98% vol.

Acidez total: 4.9 g / L

PH: 3.04

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.