



Les Crestes 2024 – DOQ Priorat

Afruitat, fresc i expressiu.
Un autèntic Priorat jove i deliciós.

Varietats: 80% Garnatxa, 10% Carinyena, 10% Syrah.

Vinyes: Vinyes en vas de 10 a 25 anys.

Sòls: Costers de llicorella (75%) i sòls argilo-calcaris (25%).

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

Elaboració: El primer pas al celler és una curosa tria del raïm a la taula de selecció. El raïm fermenta en dipòsits d'acer inoxidable i el macerem uns 7 dies amb un o dos remuntats diaris. Després de premsar fem la malolàctica als dipòsits d'acer i comencem la criança en els diferents materials.

Criança: Un 25% del vi farà l'envelliment en dipòsits de ciment. Un altre 25% en tino gran de roure. I el 50% restant del cupatge ho farà en botes de 220 litres. Entre 4 i 8 mesos de criança en total.

Embotellat: juny 2025.

Graduació: 14,5% vol. **pH:** 3,37 **Acidesa total:** 6 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.

