



Les Crestes 2024 – DOQ Priorat

Afrutado, fresco y expresivo.

Un auténtico Priorat joven y delicioso.

Variedades: 80% Garnacha, 10% Cariñena, 10% Syrah.

Viñedos: Viñedos en vaso de 10 a 25 años.

Suelo: Laderas de pizarra "Costers de Llicorella" (75%) y terrenos arcillo-calcáreos (25%).

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

Elaboración: El primer paso en la bodega es una cuidadosa elección de la uva en la mesa de selección. La uva fermenta en depósitos de acero inoxidable y la maceremos unos 7 días con uno o dos remontados diarios. Después de prensar hacemos la maloláctica en los depósitos de acero y empezamos la crianza en los distintos materiales.

Crianza: Un 25% del vino realizará el envejecimiento en depósitos de cemento. Otro 25% en tino grande de roble. Y el 50% restante del coupage lo hará en botas de 220 litros. Entre 4 y 8 meses de crianza en total.

Embotellado: Junio 2025.

Graduación: 14,5% vol. **pH:** 3,37 **Acidez total:** 6 g / L

Añada 2024

El 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 habitual, 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.

