

Murmuri 2024 – DOQ Priorat

Fresc, viu, molt aromàtic.

La frescor del riu Siurana al seu pas per Poboleda.

Varietats: 90% Garnatxa blanca i 10% Macabeu.

Vinyes: Vinyes de 10 a 25 anys.

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

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

Elaboració: El primer pas al celler és una curosa tria del raïm a la taula de selecció. A continuació aquest passa per la premsa pneumàtica, de premsat suau i respectuós, i el most flor fermenta en dipòsits d'acer inoxidable a 16°C. Un cop acabada la fermentació alcohòlica protegim el vi per evitar que faci la fermentació malolàctica.

Criança: Deixem reposar en contacte amb les lles i fent battonage durant 3 mesos.

Embotellat: 10 de febrer del 2025.

Graduació: 13% vol. **pH:** 2,99 **Acidesa total:** 4,8 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 al 2022 o al 2023. Fins al 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.

Verema 2024

La verema del 2024 comença 10 dies abans del normal, però hi ha dues etapes molt diferenciades: el raïm collit abans de les pluges de setembre, més madur i de collita primerenca, i el raïm collit després de les pluges, de maduració molt més lenta. Acabem la fermentació amb un grau alcohòlic i una acidesa amb uns valors habituals.

