

# SALMOS

COSECHA: 2017

TIPO DE VINO: Vino tinto

DO: Qualificada Priorat

VARIETADES: Cariñena, garnacha y syrah

## ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 12-14 días

Tipo de fermentación: En depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura y fermentación maloláctica en botas de roble francés

Tiempo de fermentación: 8-9 días

Temperatura de fermentación: 24-25°C

Crianza: Durante 14 meses en barrica de roble francés (20% nuevo)

Fecha de embotellado: Junio de 2019

## DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14,5% vol.

pH: 3,50

Acidez total: 5,2 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,6 g/L

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 8-10 años

## FORMATOS DISPONIBLES

300 cl, 150 cl y 75 cl

## NOTA DE CATA

Brillante color rubí, con reflejos granate. Impresionante aroma floral (confitura de rosas) y frutal (cerezas negras) sobre un fondo de hierbas aromáticas (tomillo). En boca es enérgico aunque ligero de cuerpo, dotado de personalidad, y estructurado sobre un tanino amable y una punta de acidez que promete sostener su larga vida.

## GASTRONOMÍA

Platos de caza y verduras asadas. Se marida especialmente bien con cordero y carnes asadas. Servir entre 16-18°C.

## LEGADO

Salmos nace de una tierra hermosa y escondida. Los viñedos, plantados en escarpadas laderas de esquistos (piedra licorella), están sometidos a fuertes cambios de temperatura entre la noche y el día. Y estos azares naturales contribuyen al encanto de este vino.

Salmos es un homenaje a los monjes de la Cartuja que plantaron las primeras vides en el Priorat. Un vino que guarda la misteriosa herencia de tiempos antiguos y de hombres sabios.



# SALMOS

---

## TERROIR

### Suelo

Suelos desarrollados a partir de pizarras del carbonífero (paleozoico), se caracterizan por ser poco profundos, con drenaje rápido y una capacidad de retención de agua baja. Estos suelos en altas pendientes son los responsables de la tipicidad de los vinos del Priorat.

### Meteorología

En el año 2017, durante el ciclo vegetativo las temperaturas fueron las habituales, eso sí, con diferencias a lo largo del tiempo: la primera mitad fue más cálida, destacando un junio muy caluroso, pero el período de maduración fue más fresco de lo que es usual debido a las temperaturas de septiembre.

Respecto a las precipitaciones totales, durante el ciclo vegetativo hubo pocas lluvias y cabe destacar que la época de maduración fue especialmente seca.

### Pluviometría

Media anual (histórico): 509 mm

Total anual (añada actual): 381 mm

### Temperatura

Media anual (histórico): 14,9°C

Media anual (añada actual): 15,3°C

## PREMIOS

- 95 puntos, Semana Vitivinícola 2021 (España)
- 93 puntos, ABC 2021 (España)
- 92 puntos, 100% Blind Tasted - Andreas Larsson 2021 (Francia)
- 92 puntos, VINOUS - Joshua Reynolds 2021 (EEUU)
- 92 puntos, Wine Spectator 2021 (EEUU)
- 09,33 puntos, Vins de Catalunya 2021 (España)
- 93 puntos, JamesSuckling.com 2020 (EEUU)
- 90 puntos, Wine Advocate (Luís Gutierrez) 2019 (EEUU)