

Secret del Priorat

COSECHA: 2018

TIPO DE VINO: Vino tinto

DO: Priorat

VARIETADES: Garnacha, cariñena, cabernet sauvignon, merlot y syrah

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 10-12 días

Tipo de fermentación: Maceración y fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable

Tiempo de fermentación: 7-8 días

Temperatura de fermentación: 25-26°C

Crianza: Durante 12 meses en barricas de roble francés de segundo uso

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13,5% vol.

pH: 3,44

Acidez total: 5,3 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

75 cl

NOTA DE CATA

Color cereza, profundo y bien cubierto. Impresionante por su intensidad frutal (arándanos, bayas negras de bosque) con notas especiadas de pimienta negra y un noble matiz mineral que es muy propio de su terruño. En boca es sabroso, rico y complejo, dotado de un tanino aterciopelado y carnoso, tan maduro que deja un rastro aromático que recuerda a los higos secos y a los dátiles. Vino poderoso, largo y con personalidad. Un milagro de una tierra única.

GASTRONOMÍA

Por su intensidad y profundidad, marida de manera perfecta con carnes a la brasa, y sus notas especiadas realzan recetas con salsas de pimienta o hierbas aromáticas (romero, tomillo). Es el acompañante ideal de quesos semicurados. Servir entre 14 y 16 °C

PREMIOS

· 93 puntos, JamesSuckling.com 2021 (Hong Kong)



Secret del Priorat

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

2018 fue en general un año lluvioso. Durante el ciclo vegetativo también hubo abundantes precipitaciones, con más de un 50% respecto al promedio, especialmente en primavera y en octubre. Por otro lado, las temperaturas fueron ligeramente inferiores durante la primavera y normales durante el resto del ciclo vegetativo y época de maduración.

Pluviometría

Total anual (añada actual): 886 mm

Temperatura

Media anual (añada actual): 14,6°C