

SALMOS

COLLITA: 2017

TIPUS DE VI: Vi negre

DO: Qualificada Priorat

VARIETATS: Cariñena, garnacha i syrah

ELABORACIÓ

Temps de maceració: 12-14 dies

Tipus de fermentació: En dipòsits d'acer inoxidable sota control de temperatura i fermentació malolàctica en botas de roure francès

Temps de fermentació alcohòlica: 8-9 dies

Temperatura de fermentació: 24-25°C

Criança: Durant 14 mesos en bota de roure francès (20% nou)

Embotellat: Juny del 2019

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 14,5% vol.

pH: 3,50

Acidesa total: 5,2 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 0,6 g/L

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfits

Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers: 8-10 anys

FORMATS DISPONIBLES

300 cl, 150 cl i 75 cl

NOTA DE TAST

Color robí brillant, amb reflexos granats. Impressionant aroma floral (confitura de roses) i afruitada (cireres negres) sobre un fons d'herbes aromàtiques (farigola). En boca és enèrgic però lleuger de cos, amb personalitat, i estructurat sobre un taní agradable i amb una punta d'acidesa que promet sostenir la seva llarga vida.

GASTRONOMIA

Plats de caça i escalivada. Marida especialment bé amb xai i cars rostides. Serviu-lo entre 16-18 °C.

LLEGAT

Salmos neix d'una terra bella i amagada. Les vinyes, plantades en escarpades vessants d'esquistos (pedra llicorella), estan sotmeses a forts canvis de temperatura entre la nit i el dia. I aquests atzars naturals contribueixen a l'encant d'aquest vi.

Salmos és un homenatge als monjos de la Cartoixa que van plantar les primeres vinyes al Priorat. Un vi que manté la misteriosa herència de temps i homes savis.



SALMOS

TERROIR

Sòl

Sòls desenvolupats a partir de pissarres del Carbonífer (Paleozoic), es caracteritzen ser pocs profunds, amb drenatge ràpid i una capacitat de retenció d'aigua baixa. Aquests sòls en fortes pendents són els responsables de la tipicitat dels vins del Priorat.

Meteorologia

L'any 2017, el cicle vegetatiu va tenir les temperatures habituals, això sí, amb diferències al llarg del temps: la primera meitat va ser més càlida, amb un juny molt calorós, però el període de maduració va ser més fresc del que és usual a causa de les temperatures de setembre. Pel que fa a les precipitacions totals, durant el cicle vegetatiu hi va haver poques pluges i cal destacar que l'època de maduració va ser especialment seca.

Pluviometria

Mitjana anual (històric): 509 mm

Total anual (anyada actual): 381 mm

Temperatura

Mitjana anual (històric): 14,9°C

Mitjana anual (anyada actual): 15,3°C

PREMIS

- 92 punts, 100% Blind Tasted - Andreas Larsson 2021 (França)
- 92 punts, VINOUS - Joshua Reynolds 2021 (EEUU)
- 92 punts, Wine Spectator 2021 (EEUU)
- 93 punts, JamesSuckling.com 2020 (EEUU)
- 90 punts, Wine Advocate (Luís Gutierrez) 2019 (EEUU)