

# Secret del Priorat

---

COLLITA: 2018

TIPUS DE VI: Vi negre

DO: Priorat

VARIETATS: Garnatxa, carinyena, cabernet sauvignon, merlot i syrah

## ELABORACIÓ

Temps de maceració: 10-12 dies

Tipus de fermentació: Maceració i fermentació alcohòlica en dipòsits d'acer inoxidable

Temps de fermentació alcohòlica: 7-8 dies

Temperatura de fermentació: 25-26°C

Criança: Durant 12 mesos en botes de roure francès de segon us

## DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 13,5% vol.

pH: 3,44

Acidesa total: 5,3 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

75 cl

## NOTA DE TAST

Color cirera, profund i ben cobert. És impressionant per la intensitat afruitada (nabius, baies negres de bosc) amb notes especiades de pebre negre i un noble matís mineral que és molt propi del seu terrer. En boca és saborós, ric i complex, dotat d'un taní vellutat i carnós, tan madur que deixa un rastre aromàtic que recorda les figues seques i els dàtils. Vi poderós, llarg i amb personalitat. Un miracle d'una terra única.

## GASTRONOMIA

Per la seva intensitat i profunditat, marida de manera perfecta amb carns a la brasa. Les seves notes especiades realcen receptes amb salses de pebre o herbes aromàtiques (romaní, farigola). És l'acompanyant ideal de formatges semicurats. Serviu-lo entre 14 i 16 °C.

## PREMIS

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



# *Secret del Priorat*

---

## TERROIR

### Sòl

Sòls desenvolupats a partir de pissarres del carbonífer (paleozoic), es caracteritzen per ser poc profunds, amb un drenatge ràpid i una capacitat de retenció d'aigua baixa. Aquests sòls en uns pendents alts són els responsables de la tipicitat dels vins del Priorat.

### Meteorologia

El 2018 va ser en general un any plujós. Durant el cicle vegetatiu també hi va haver abundants precipitacions, amb més d'un 50% respecte a la mitjana, especialment a la primavera i a l'octubre. D'altra banda, les temperatures van ser lleugerament inferiors durant la primavera i normals durant la resta del cicle vegetatiu i l'època de maduració.

### Pluviometria

Total anual (anyada actual): 886 mm

### Temperatura

Mitjana anual (anyada actual): 14,6°C