

SALMOS

COLLITA: 2018

TIPUS DE VI: Vi negre

DO: Qualificada Priorat

VARIETATS: Carinyena i garnatxa

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: Febrer de 2021

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 14% vol.

pH: 3,42

Acidesa total: 5,3 g/L (á. tartàric)

Sucres residuals: 0,8 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

Impressionant color cirera, fosc i profund. Seductora aroma floral i afruitada (cassís, confitura de mores) sobre un fons de bosc mediterrani (eucaliptus) i espècies (pebre blanc). En boca és delicat però saborós, sustentat en un taní de trama molt fina i amb una persistència elegant que acaba, fent honor al seu nom, en un concert coral d'aromes i sabors.

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

El 2018 va ser un any plujós en general. El cicle vegetatiu també va ser plujós, més del 50% per sobre de la mitjana, especialment a la primavera i l'octubre. D'altra banda, quant a temperatures, aquestes van ser lleugerament més baixes a la primavera i es van mantenir dins de la normalitat durant la resta del cicle vegetatiu i de maduració. En resum, el 2018 va ser un any plujós amb temperatures normals i un estiu no excessivament càlid.

Pluviometria

Mitjana anual (històric): 509 mm

Total anual (anyada actual): 886 mm

Temperatura

Mitjana anual (històric): 14.9°C

Mitjana anual (anyada actual): 14.6°C

PREMIS

- Medalla d'Or, Berlin Wine Trophy 2021 (Alemanya)
- 91 punts, 100% Blind Tasted - Andreas Larsson 2021 (França)