

SALMOS

COSECHA: 2018

TIPO DE VINO: Vino tinto

DO: Qualificada Priorat

VARIETADES: Cariñena y Garnacha

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 alcohólica: 8-9 días

Temperatura de fermentación: 24-25°C

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

Fecha de embotellado: Febrero de 2021

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14% vol.

pH: 3,42

Acidez total: 5,3 g/L (.a. tartarico)

Azúcares residuales: 0,8 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

Impresionante color cereza, oscuro y profundo. Seductor aroma floral y frutal (cassis, confitura de moras) sobre un fondo de bosque mediterráneo (eucalipto) y especias (pimienta blanca). En boca es delicado pero sabroso, sustentado en un tanino de trama muy fina y con una elegante persistencia que acaba -haciendo honor a su nombre- en un concierto coral de aromas y sabores.

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

El 2018 fue un año lluvioso en general. El ciclo vegetativo también fue lluvioso, más de un 50% por encima de la media, especialmente en primavera y octubre. Por otro lado, en cuanto a temperaturas, estas fueron ligeramente más bajas en primavera y se mantuvieron dentro de la normalidad durante el resto del ciclo vegetativo y de maduración. En resumen, 2018 fue un año lluvioso con temperaturas normales y un verano no excesivamente cálido.

Pluviometría

Media anual (histórico): 509 mm

Total anual (añada actual): 886 mm

Temperatura

Media anual (histórico): 14,9°C

Media anual (añada actual): 14,6°C

PREMIOS

- Medalla de Oro, Berlin Wine Trophy 2021 (Alemania)
- 91 puntos, 100% Blind Tasted - Andreas Larsson 2021 (Francia)