

SALMOS

COSECHA: 2019

TIPO DE VINO: Vino tinto

DO: Qualificada Priorat

VARIETADES: Cariñena y Garnacha

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 11-12 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: 70% en barricas de roble francés durante 16 meses (20% nuevo). 30% en fudres de roble francés de 30 hl

Fecha de embotellado: Febrero de 2022

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14% vol.

pH: 3,27

Acidez total: 5,87 g/L (.a. tartarico)

Azúcares residuales: 0,9 g/L - Datos internos -

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

GASTRONOMÍA

Acompaña muy bien platos de caza como el cordero asado y verduras grilladas. Recetas de cocción lenta con ciervo, jabalí y liebre son un gran maridaje. Probar quesos de oveja madurados como el Manchego. 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 2019 fue un año poco lluvioso, aunque durante el ciclo vegetativo se fueron produciendo precipitaciones que ayudaron al buen desarrollo vegetativo de la planta.

En cuanto a las temperaturas, estuvieron dentro de la normalidad, con unas mínimas que fueron superiores tanto durante el ciclo vegetativo como en el de maduración.

Pluviometría

Media anual (histórico): 509 mm

Total anual (añada actual): 431 mm

Temperatura

Media anual (histórico): 14,9°C

Media anual (añada actual): 15,3°C

PREMIOS

· 92 puntos, Wine Advocate (Luís Gutierrez) 2022 (EEUU)