

Secret del Priorat

COSECHA: 2021

TIPO DE VINO: Vino tinto

DO: Priorat

VARIETADES: Garnacha, cariñena, syrah, cabernet sauvignon y merlot

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 10-12 días

Tipo de fermentación: Maceración y fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable

Tiempo de fermentación alcohólica: 7-8 días

Temperatura de fermentación: 25-26°C

Crianza: Durante 12 meses en barricas de roble francés de segundo uso

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13,5% vol.

pH: 3,5

Acidez total: 5,4 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: <0,5 g/L

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 8-10 años

FORMATOS DISPONIBLES

75 cl

NOTA DE CATA

De bello color cereza, oscuro y bien cubierto. Poderoso en nariz, con ricas notas frutales que recuerdan a la confitura de cerezas rojas, sobre un delicioso fondo de frutos maduros (uvas pasas, dátiles) y un toque de especias (pimienta negra). En boca es sabroso, ágil, ligero, pero con rica elegancia. Bien construido sobre su tanino delicado y de fina trama. Seductor y con moderna personalidad que busca más elegancia que robustez.

GASTRONOMÍA

Por su intensidad y profundidad, marida de manera perfecta con carnes a la brasa, y sus notas especiadas realzan recetas con salsas de pimienta o hierbas aromáticas (romero, tomillo). Por su delicadeza, también puede acompañar platos con vegetales como la berenjena. Es el acompañante ideal de quesos semicurados. Servir entre 14 y 16 °C



Secret del Priorat

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 año 2021 fue más seco de lo normal, pero empezó con una gran nevada que recargó las capas freáticas. El resto del año hubo mucha irregularidad en las precipitaciones. Las lluvias estivales favorecieron el buen desarrollo de la uva, y las del mes de septiembre condicionaron un poco el inicio de vendimia. Por otro lado, 2021 las temperaturas fueron normales, aunque con un febrero más cálido de lo habitual, que adelantó la brotación, aunque posteriormente se vio ralentizada por las temperaturas más frías durante la primavera.

Pluviometría

Total anual (añada actual): 720 mm

Temperatura

Media anual (añada actual): 14,7°C