

Secret del Priorat

COLLITA: 2021

TIPUS DE VI: Vi negre

DO: Priorat

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

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 i segon us

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 13,5% vol.

pH: 3,5

Acidesa total: 5,4 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: <0,5 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

D'un bell color cirera bonic, fosc i ben cobert. Poderós en nas, amb riques notes afruitades que recorden la confitura de cireres vermelles, sobre un fons deliciós de fruites madures (panses, dàtils) i un toc d'espècies (pebre negre). En boca és saborós, àgil, lleuger, però amb una rica elegància. Ben construït sobre el seu taní delicat i de fina trama fina. Seductor i amb una personalitat moderna, que busca més elegància que robustesa.

GASTRONOMIA

Per la intensitat i profunditat, marida de manera perfecta amb carns a la brasa, i les notes especiades realcen receptes amb salses de pebre o herbes aromàtiques (romani, farigola). Per la delicadesa, també pot acompanyar plats amb hortalisses com l'albergínia. És l'acompanyant ideal de formatges semicurats. Serviu-lo entre 14 i 16 °C



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

L'any 2021 va ser més sec del que és normal, però va començar amb una gran nevada que va recarregar les capes freàtiques. La resta de l'any hi va haver molta irregularitat en les precipitacions. Les pluges estivals van afavorir el bon desenvolupament del raïm, i les del mes de setembre van condicionar una mica l'inici de la verema. D'altra banda, el 2021 les temperatures van ser normals, encara que amb un febrer més càlid del que és habitual, la qual cosa va fer avançar la brotada, tot i que posteriorment es va veure alentida per les temperatures més fredes durant la primavera.

Pluviometria

Total anual (anyada actual): 720 mm

Temperatura

Mitjana anual (anyada actual): 14,7°C