

SALMOS

COSECHA: 2020

TIPO DE VINO: Vino tinto

DO: Qualificada Priorat

VARIETADES: Cariñena y garnacha

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 10-11 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: 1 semana aproximadamente

Temperatura de fermentación: 24-25°C

Crianza: Durante 14 meses, un 70% en barricas de roble francés (20% nuevo) y un 30% en fudres de roble francés de 30 hl

Fecha de embotellado: Julio de 2022

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14% vol.

pH: 3,35

Acidez total: 5,5 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

De atractivo color cereza oscuro. En nariz es intenso e interesante. A su riqueza frutal (confitura de frambuesas) se suma un despliegue de aromas maduros (higos, ciruelas pasas) sobre un fondo que recuerda al coco y al mazapán (almendras). En boca es seductor, elegante, con un tanino finísimo y perfumado que se prolonga en largo discurrir, entre matices tostados y de maderas nobles (roble, cedro).

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 2020 fue un año muy lluvioso. Hay que destacar la precipitación torrencial que se dio en enero, además de las elevadas y constantes lluvias de la primera parte del período vegetativo (la primera mitad del año la precipitación superó el registro histórico anual). En cambio, durante el verano no hubo prácticamente lluvia, acentuando la reducción del rendimiento de cosecha. En cuanto a las temperaturas, el inicio de primavera fue frío y, aunque tanto en el ciclo vegetativo como en la maduración las temperaturas mínimas fueron superiores a las habituales, en general se pueden considerar que fueron normales.

Pluviometría

Media anual (histórico): 509 mm

Total anual (añada actual): 770 mm

Temperatura

Media anual (histórico): 14,9°C

Media anual (añada actual): 15,4°C

PREMIOS

- 93 puntos, Vivir el vino 365 vinos al año 2024 (España)
- 92 puntos, Proensa 2024 (España)