

SALMOS

COLLITA: 2020

TIPUS DE VI: Vi negre

DO: Qualificada Priorat

VARIETATS: Carinyena i garnatxa

ELABORACIÓ

Temps de maceració: 10-11 dies

Tipus de fermentació: En dipòsits d'acer inoxidable sota control de temperatura i fermentació malolàctica en botes de roure francès

Temps de fermentació alcohòlica: 1 setmana aproximadament

Temperatura de fermentació: 24-25°C

Criança: 70 % en botes de roure francès durant 14 mesos (20 % nou).

30 % en fudres de roure francès de 30 hl.

Embotellat: Juliol de 2022

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 14% vol.

pH: 3,35

Acidesa total: 5,5 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 0,8 g/L

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfits

Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers: 8-10 anys

FORMATS DISPONIBLES

300 cl, 150 cl i 75 cl

NOTA DE TAST

D'un atractiu color cirera fosc. En nas és intens i interessant. A la seva riquesa fruitada (confitura de gerds) s'hi suma un desplegament d'aromes madures (figues, panses) sobre un fons que recorda el coco i el massapà (ametlles). En boca és seductor, elegant, amb un taní finíssim i perfumat que es perllonga en tot el recorregut, entre matisos torrats i de fustes nobles (roure, cedre).

GASTRONOMIA

Acompanya molt bé tant plats de caça com xai rostit i verdures a la graella. Gran maridatge amb receptes de cocció lenta amb cérvol, porc senglar i llebre són un gran maridatge. Tasteu-lo amb formatges d'ovella madurats, com el manxego. Serviu-lo entre 16-18 °C.

LLEGAT

Salmos neix d'una terra bella i amagada. Les vinyes, plantades en escarpades vessants d'esquistos (pedra llicorella), estan sotmeses a forts canvis de temperatura entre la nit i el dia. I aquests atzars naturals contribueixen a l'encant d'aquest vi.

Salmos és un homenatge als monjos de la Cartoixa que van plantar les primeres vinyes al Priorat. Un vi que manté la misteriosa herència de temps i homes savis.



SALMOS

TERROIR

Sòl

Sòls desenvolupats a partir de pissarres del carbonífer (paleozoic, Es caracteritzen per ser poc profunds, amb drenatge ràpid i una capacitat de retenció d'aigua baixa. Aquests sòls en pendents alts són els responsables de la tipicitat dels vins del Priorat.

Meteorologia

El 2020 va ser un any molt plujós. Cal destacar la precipitació torrencial que hi va haver al gener, a més de les pluges elevades i constants de la primera part del període vegetatiu (la primera meitat de l'any la precipitació va superar el registre històric anual). En canvi, durant l'estiu no hi va haver pràcticament pluja, accentuant la qual cosa va accentuar la reducció del rendiment de la collita. En canvi, durant l'estiu no hi va haver pràcticament pluja, la qual cosa va acentuar la reducció del rendiment de la collita. Pel que fa a les temperatures, l'inici de primavera va ser fred i, tot i que tant en el cicle vegetatiu com en la maduració les temperatures mínimes van ser superiors a les habituals, en general es pot considerar que van ser normals.

Pluviometria

Mitjana anual (històric): 509 mm
Total anual (anyada actual): 770 mm

Temperatura

Mitjana anual (històric): 14,9°C
Mitjana anual (anyada actual): 15,4°C

PREMIS

- 93 punts, Vivir el vino 365 vinos al año 2024 (Espanya)
- 92 punts, Proensa 2024 (Espanya)