

# Secret del Priorat

---

COSECHA: 2022

TIPO DE VINO: Vino tinto

DOQ: 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: 3,51

Acidez total: 4,9 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

Rubí luminoso y brillante. Seductor en nariz, une a las notas florales (rosa) y especiadas (clavo) un goloso aroma de confituras de frutos rojos. En boca es sublime, con un tanino finísimo que parece tejido de seda. En su largo y misterioso discurrir va repartiendo gloria (aromas de clavo y café, cacao y eucalipto, madera noble y una nota final de corteza de naranja confitada). Sorprende en el acorde de delicadeza y profundidad, como si su secreto fuera el del suelo donde nace: un reflejo del sol en la piedra brillante.

## 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 se caracterizó por temperaturas que excedieron lo habitual, salvo en marzo, con noches particularmente cálidas. El calor se intensifica de mayo a agosto, con olas de calor extremas. Las precipitaciones son escasas, concentrándose al comienzo del ciclo y en verano, siendo más notables. El cierre del ciclo vegetativo fue extremadamente seco, con mínimas lluvias efectivas. Esta sequedad contribuye al óptimo estado sanitario de la cosecha, favoreciendo una vendimia de alta calidad.

### Pluviometría

Total anual (añada actual): 348,8 mm

### Temperatura

Media anual (añada actual): 16,6°C