

# Secret del Priorat

---

COLLITA: 2022

TIPUS DE VI: Vi negre

DOQ: 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 de segon us

## DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 13,5% vol.

pH: 3,55

Acidesa total: 4,9 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

Robí lluminós i brillant. Seductor en nas, uneix a les notes florals (rosa) i especiades (clau) una llaminera aroma de confitures de fruits vermells. En boca és sublim, amb un taní finíssim que sembla teixit de seda. Durant el llarg i misteriós recorregut va repartint glòria (aromes de clau i cafè, cacau i eucaliptus, fusta noble i una nota final de pell de taronja confitada). Sorpren en l'acord de delicadesa i profunditat, com si el secret fos el de la terra on neix: un reflex del sol a la pedra brillant”.

## GASTRONOMIA

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

### 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 costers són els responsables de la tipicitat dels vins del Priorat.

### Meteorologia

L'any es va caracteritzar per temperatures que van excedir el que és habitual, excepte al març, amb nits particularment càlides. La calor es va intensificar de maig a agost, amb onades de calor extremes. Les precipitacions van ser escasses i es van concentrar al començament del cicle i a l'estiu, quan van ser més notables. El tancament del cicle vegetatiu va ser extremadament sec, amb mínimes pluges efectives. Aquesta sequedat va contribuir a l'estat sanitari òptim de la collita, la qual cosa va afavorir una verema d'alta qualitat.

### Pluviometria

Total anual (anyada actual): 348,8 mm

### Temperatura

Mitjana anual (anyada actual): 16,6°C