

SALMOS

COLLITA: 2021

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: Durant 14 mesos, un 70% en botes de roure francès (20% noves) i un 30% en fudres de roure francès de 30 hl.

Embotellat: Octubre de 2023

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 14% vol.

pH: 3,49

Acidesa total: 5,2 g/L (.a. tartarico)

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

300 cl, 150 cl i 75 cl

NOTA DE TAST

Bell color cirera fosc. Intens i captivador en nas amb una generosa riquesa afrutada (confitura de maduixes, gerds i baies vermelles) sobre un fons de sotabosc mediterrani (romaní, espígol) i fruits secs (prunes seques, dàtils). Càlid, amb un deliciós cos de vellut i un taní finíssim que es prolonga a la boca amb sabors especiats (pebre) fins a un final lleugerament amarg (regalèssia, cafè torrat, xocolata).

GASTRONOMIA

Acompanya molt bé plats de caça com el xai rostit i verdures a la graella. Receptes de cocció lenta amb cérvol, senglar i llebre són un gran maridatge. Provar formatges d'ovella madurats com el Manchego. Servir entre 16-18°C.

LLEGAT

Salmos neix d'una terra preciosa i amagada. Les vinyes, plantades en escarpades vessants d'esquist (pedra llicorella), estan sotmeses a forts canvis de temperatura entre la nit i el dia. I aquestes atzagaies 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 guarda la misteriosa herència de temps antics i d'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 altes pendent són els responsables de la tipicitat dels vins del Priorat.

Meteorologia

L'any 2021 va ser un any més sec del 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 precipitacions 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, 2021 va ser un any de temperatures normals, tot i que amb un febrer més càlid del normal que va avançar la brotació, encara que posteriorment es va veure alentida per les temperatures més fredes durant la primavera.

Pluviometria

Mitjana anual (històric): 509 mm

Total anual (anyada actual): 420 mm

Temperatura

Mitjana anual (històric): 14,9 °C

Mitjana anual (anyada actual): 14,7°C

PREMIS

- 93 punts, Vivir el vino 365 vinos al año 2026 (Espanya)
- 95 punts, JamesSuckling.com 2025 (Hong Kong)
- 95 punts, Semana Vitivinícola 2025 (Espanya)
- 92 punts, Hudín 2025
- 16+, Jancis Robinson 2025