

SALMOS

COSECHA: 2021

TIPO DE VINO: Vino tinto

DO: Qualificada Priorat

VARIEDADES: 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: Octubre de 2023

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14% vol.

pH: 3,49

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

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

300 cl, 150 cl y 75 cl

NOTA DE CATA

Bello color cereza oscuro. Intenso y cautivador en nariz con generosa riqueza frutal (confitura de fresas, frambuesas y bayas rojas) sobre un fondo de sotobosque mediterráneo (romero, espliego) y frutos secos (ciruelas pasa, dátiles). Cálido, con delicioso cuerpo de terciopelo y un tanino finísimo que se prolonga en la boca con sabores especiados (pimienta) hasta un final ligeramente amargo (regaliz, café torrefacto, chocolate)

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 año 2021 fue un año más seco de lo normal, pero empezó con una gran nevada que recargó las capas freáticas. El resto del año hubo mucha irregularidad en las precipitaciones. Las precipitaciones estivales favorecieron el buen desarrollo de la uva y las del mes de septiembre condicionaron un poco el inicio de vendimia.

Por otro lado, 2021 fue un año de temperaturas normales, aunque con un febrero más cálido de lo normal que adelantó la brotación, aunque posteriormente se vio ralentizada por las temperaturas más frías durante la primavera.

Pluviometría

Media anual (histórico): 509 mm

Total anual (añada actual): 420 mm

Temperatura

Media anual (histórico): 14,9°C

Media anual (añada actual): 14,7°C

PREMIOS

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