

SALMOS

COSECHA: 2022

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 15 meses, un 70% en barricas de roble francés (20% nuevo) y un 30% en fudres de roble francés de 30 hl

Fecha de embotellado: Diciembre de 2024

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14% vol.

pH: 3,47

Acidez total: 5,51 g/L (.a. tartarico)

Azúcares residuales: 0,5 g/L - Datos internos -

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

Atractivo color cereza oscuro. Fascinante en nariz, con gran expresión frutal (confitura de cerezas negras) y una fina notal floral (violeta), sobre un fondo de frutos secos (dátiles). En boca es puro terciopelo, fino y sabroso, con un final que recuerda al chocolate y al regaliz.

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 austera de escarpadas laderas de pizarra, donde crecen viñas desde tiempos inmemoriales que están sometidas a fuertes cambios de temperatura entre la noche y el día. Estos azares naturales contribuyen al encanto de este vino.

En el paisaje intenso, el eco de los salmos que los monjes cartujanos cantaban para agradecer la cosecha.

Historia y naturaleza se unen en un vino de singular encanto, nacido de las viñas en altura de la Vila de Porrera.



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

La añada se caracterizó por un invierno frío y muy seco, con lluvias escasas y una pluviometría inferior a la media. A comienzos del ciclo vegetativo hubo precipitaciones leves pero constantes que permitieron una correcta floración y cuajado. Aunque las lluvias fueron pocas, ocurrieron en momentos clave, favoreciendo el desarrollo de las plantas. El final de la primavera y el inicio del verano presentaron varias olas de calor inusuales que elevaron las temperaturas. En julio y agosto se alternaron breves olas de calor con lluvias atípicas que evitaron el estrés hídrico. La maduración fue más equilibrada en zonas altas y frías. La cosecha resultó buena, con solo una pérdida aproximada del 10% respecto a la media de años anteriores.

Pluviometría

Media anual (histórico): 529 mm

Total anual (añada actual): 348,8 mm

Temperatura

Media anual (histórico): 15,1°C

Media anual (añada actual): 16,6°C