

Secret del Priorat

COSECHA: 2023

TIPO DE VINO: Vino tinto

DOQ: Priorat

VARIEDADES: Garnacha, cariñena, cabernet sauvignon, merlot y syrah

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: 3,46

Acidez total: 5,5 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 oscuro, luminoso y atractivo. Elegante y seductor en nariz, con notas frutales (confitura de higos) y especiadas (clavo) sobre un fondo tostado en el que aparece una nota original y delicada de corteza de naranja. En boca es sabroso, enmarcado por fina acidez. Tiene potencial para redondearse con tres o cuatro años en botella, quien desee guardarlo.

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

LEGADO

Pequeños secretos se esconden tras el paisaje del Priorat. Las nuevas flores de un almendro solitario o las raíces de una vieja cepa que juegan entre las grietas de la piedra llicorella. El mágico paisaje de esta tierra nos regala este vino amable y delicado, nacido en una tierra de milagros, y de secretos, nacido en el Priorat.

PREMIOS

· 91,38 puntos, Wine Up 2026 (España)



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

Durante la mayor parte del año, las temperaturas se mantuvieron por encima de los valores normales, con la única excepción del mes de marzo. Destacan especialmente las temperaturas mínimas, que fueron inusualmente elevadas hacia finales de año. Además, se registraron olas de calor, con picos de calor intenso durante los meses de julio y agosto. En general, las temperaturas se situaron entre 1 y 2°C por encima de la media anual. En cuanto a las precipitaciones, los meses de enero, marzo, abril, agosto, noviembre y diciembre se caracterizaron por lluvias casi nulas. Sin embargo, las precipitaciones registradas en junio y julio contribuyeron positivamente al desarrollo vegetativo. A pesar de estos episodios puntuales, el año se cerró con precipitaciones escasas y un déficit del 40% respecto a la media habitual.

Pluviometría

Total anual (añada actual): 320 mm

Temperatura

Media anual (añada actual): 16,2°C