

SALMOS

COLLITA: 2022

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 15 mesos, un 70% en botes de roure francès (20% nou) i un 30% en fudres de roure francès de 30 hl

Embotellat: Desembre de 2024

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 14% vol.

pH: 3,47

Acidesa total: 5,51 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 0,5 g/L - Dades internes -

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

Atractiu color cirera fosc. Fascinant en nas, amb gran expressió afruitada (confitura de cireres negres) i una fina nota floral (violeta), sobre un fons de fruits secs (dàtils). En boca és pur vellut, fi i saborós, amb un final que recorda a la xocolata i al regalèssia.

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 austera, de costers escarpats de licorella, on les vinyes hi arrelen des de temps immemorials i pateixen forts contrastos de temperatura entre el dia i la nit. Aquests capricis naturals enriqueixen el caràcter i l'encant d'aquest vi.

Enmig d'aquest paisatge intens ressona encara l'eco dels salms que els monjos cartoixans entonaven per agrair la collita.

Història i natura conflueixen en un vi d'encant singular, nascut de les vinyes d'alçada de la Vila de Porrera.



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'anyada es va caracteritzar per un hivern fred i molt sec, amb pluges escasses i una pluviometria inferior a la mitjana. A començaments del cicle vegetatiu hi va haver precipitacions lleus però constants que van permetre una correcta floració i quallat. Tot i que les pluges van ser poques, van ocórrer en moments clau, afavorint el desenvolupament de les plantes. El final de la primavera i el començament de l'estiu van presentar diverses onades de calor inusuals que van elevar les temperatures. Al juliol i agost es van alternar breus onades de calor amb pluges atípiques que van evitar l'estrès hídric. La maduració va ser més equilibrada en zones altes i fredes. La collita va resultar bona, amb només una pèrdua aproximada del 10% respecte a la mitjana d'anys anteriors.

Pluviometria

Mitjana anual (històric): 529 mm

Total anual (anyada actual): 348,8 mm

Temperatura

Mitjana anual (històric): 15,1°C

Mitjana anual (anyada actual): 16,6°C