



Salanques 2017

**Equilibrio, intensidad y pureza.
Verdadero carácter del Priorat**

Nota de cata

“De vivo color cereza picota y de capa media / media-alta. Intensidad aromática, fruta negra y roja con pinceladas de vainillas y maderas nobles como el cedro. Muy sabroso, fruta fresca jugosa (ciruelas negras no muy maduras) y una gran acidez que lo alarga muchísimo. De tacto aterciopelado, tiene tensión, verticalidad y elegancia, y también notas balsámicas, de hierbas aromáticas secas y especiadas; aunque joven y vivaz. La madera es más notoria en nariz que en boca, donde está muy bien integrada”

Ramón Francas – Junio 2020

93 The Wine Advocate #224 – Agosto 2019

92 Guía Peñín 2020 – Octubre 2019

88 Decanter WWA 2020 – Medalla de Bronce – Septiembre 2020

Variedades: 65 % de garnacha de viñas de 40 - 80 años, 25 % de cariñenas viejas de 80 años y 10 % de syrah de 15 años.

Suelo: Laderas de llicorella, pizarra paleozoica de estructura laminar a 350-450 metros de altura. Rendimientos de 300 g uva / cepa.

Clima: Mediterráneo con tendencia continental. Alto contraste térmico entre la noche y el día.

Elaboración: Viticultura orgánica certificada. Vendimia manual en cajas de 10 kg. Clasificación grano a grano en doble mesa de selección. Fermentación de la uva despalillada en depósitos de acero inoxidable y barrica de madera.

Crianza: 14 meses en barrica nueva de roble francés de grano fino (50 % nueva y 50 % de segundo año).

Embotellado: 18.000 botellas en abril de 2019 sin clarificar ni filtrar.

Grado alcohólico: 15% vol. **pH:** 3.22 **Acidez total:** 6,4 g / L

Añada 2017

Cosecha marcada por temperaturas medias y máximas por encima de los valores de los últimos diez años, junto con un bajo nivel de lluvias. Sin embargo, es en estas condiciones cuando nuestros viñedos y uvas nos han demostrado su increíble capacidad, no solo de sobrevivir, sino también de darnos una pequeña cantidad de altísima calidad. Una de las vendimias más tempranas y cortas que recordamos.

