

Salanques 2017

**Equilibri, intensitat i puresa.
Verdader caràcter Priorat.**

Nota de tast

“De viu color cirera picota i de capa mitja / mitja-alta. Intensitat aromàtica, fruita negra i vermella amb pinzellades de vainilles i fustes nobles com ara el cedre. Molt gustós, fruita fresca sucosa (prunes negres no molt madures) i una gran acidesa que l’allarga moltíssim. De tacte vellutat, té tensió, verticalitat i elegància, i també notes balsàmiques, d’herbes aromàtiques seques i especiades. Encara jove i vivaç. La fusta és més notòria en nas que no pas en boca, on està molt ben integrada.!

Ramón Francas – Juny 2020

93 The Wine Advocate #224 – Agost 2019

92 Guia Peñín 2020 – Octubre 2019

88 Decanter WWA 2020 – Medalla de Bronze – Setembre 2020

Varietats: 65% de Garnatxa de vinyes de 40 - 80 anys, 25% de Carinyenes velles de 80 anys i 10% de syrah de 15 anys.

Sòl: Costers de llicorella, pissarra paleozoica d'estructura laminar a 350-450 metres d'altura. Rendiments de 300 gr. raïm / cep.

Clima: Mediterrani amb tendència continental. Alt contrast tèrmic nit/dia.

Elaboració: Viticultura orgànica certificada. Verema manual en caixes de 10 kg. Classificació gra a gra en doble taula de selecció. Fermentació del raïm derrapat en dipòsits d'inox i bóta de fusta.

Criança: 14 mesos en bóta nova de roure francès de gra fi (50% nou i 50% segon any).

Embotellat: 18.000 ampolles al l'abril de 2019 sense clarificar ni filtrar.

Grau alcohòlic: 15% vol. **pH:** 3.22 **Acidesa total:** 6,4 g / L

Anyada 2017

Anyada marcada per unes temperatures mitjanes i màximes per sobre dels valors dels darrers deu anys, juntament amb un baix nivell de pluges. Tanmateix, és en aquestes condicions quan les nostres vinyes i el nostre raïm ens han demostrat llur increïble capacitat, no només de sobreviure, sinó també de donar-nos una petita quantitat d'altíssima qualitat. Una de las veremes més primerenques i curtes que recordem.

