

Les Crestes 2019

**Fruita, frescor i expressivitat.
Un Priorat jove, genuí i llaminer.**

Nota de tast

Color: cirera. Expressió fruitosa. Fruita vermella, floral i especiat. En boca saborós, fruitós, bona acidesa i llarg.

Guia Peñín 2020 – Octubre 2020

92 The Wine Advocate #252 – Desembre 2020

92 Guia Peñín 2020 – Octubre 2020

Varietats: 80% garnatxes de vinyes de 20 anys, 10% carinyenes velles i 10% de syrah de 15 anys.

Sòl: Costers de llicorella, pissarra paleozoica d'estructura laminar a 350-450 metres d'altura. Rendiments de 1kg 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.

Criança: 8 mesos en bóta de roure francès de segon any.

Embotellat: 40.000 ampolles al juliol de 2020 sense clarificar ni filtrar.

Grau alcohòlic: 15% vol. **pH:** 3.30 **Acidesa total:** 6,2 g / L

Anyada 2019

L'anyada es recordarà per l'onada de calor de finals de juny, amb temperatures de fins a 43oC que van afectar, sobretot, a la carinyena. Un estiu càlid, però amb pluges que van refrescar la vinya. Es va arribar a finals d'agost en condicions òptimes i amb el raïm sa, concentrat i ben equilibrat. Gran qualitat amb rendiments una mica més baixos.

