

Salix 2019

Equilibrio, intensidad y pureza. Fino, delicado y persistente

Nota de cata

“De color amarillo pajizo, nítido y brillante. Intensidad aromática media. Toque floral muy fino. Es redondo, glicérico, armonioso, sabroso, sensual y elegante. Buena acidez y muy gastronómico. Un gran equilibrio, con el alcohol bien integrado

Variedades: 65% Garnatxa Blanca, 20% Macabeu, 15% Pedro Ximenes.

Suelo: Vessants de llicorella, pissarra paleozoica d'estructura laminar a 350-450 metres d'altura.

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

Elaboración i crianza: Vendimia manual en cajas de 10 kg. Selección grano a grano en la entrada de la bodega. Prensado y desfangado estático. 50 % fermentado en barrica de roble francés con 3 meses de crianza y 50 % fermentado en depósito de inoxidable y crianza de 3 meses sobre lías.

Embotellado: 1.800 botellas a finales de enero de 2020.

Grado alcohólico: 13,5% vol. **pH:** 2,88 **Acidez total:** 5,2 g / L

Añada 2019

La añada se recordará por la ola de calor de finales de junio, con temperaturas de hasta 43°C que afectaron, sobre todo, la cariñena. Un verano cálido, pero con lluvias que refrescaron la viña. Se llegó a finales de agosto con condiciones óptimas y con las uva sana, concentrada y bien equilibrada. Gran calidad con rendimientos algo más bajos.

