

## Les Crestes 2019

**Fruta, fresca y expresividad. Un Priorat joven, genuino y goloso.**

### Nota de cata

Color: cereza. Expresión frutal. Fruta roja, floral y especiado. En boca sabroso, frutoso, buena acidez y largo.

*Guía Peñín 2020 – Octubre de 2020*

---

92 The Wine Advocate #252 – Diciembre 2020

92 Guía Peñín 2020 – Octubre 2020

---

**Variedades:** 80 % garnacha de viñas de 20 años, 10 % cariñena viejas y 10 % de syrah de 15 años.

**Suelo:** Laderas de llicorella, pizarra paleozoica de estructura laminar a 350-450 metros de altura. Rendimientos de 1 kg 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.

**Crianza:** 8 meses en barrica de roble francés de segundo año.

**Embotellado:** 40.000 botellas en julio de 2020 sin clarificar ni filtrar.

**Grado alcohólico:** 15% vol. **pH:** 3.30 **Acidez total:** 6,2 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, en la cariñena. Un verano cálido, pero con lluvias que refrescaron la viña. Se llegó a finales de agosto en condiciones óptimas y con la uva sana, concentrada y bien equilibrada. Gran calidad con rendimientos un poco más bajos.

