

## Salanques 2018

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

### Nota de tast

Aromàtic, equilibrat.

Color: cirera, vora granat.

Aroma: fruita fresca, herbes silvestres.

Boca: fruitós, saborós, fàcil de beure.

Guia Peñín – Octubre 2020

---

93 Guia Peñín – Octubre 2020

92-94 Miquel Hudin – Desembre 2020

92 The Wine Advocate – Desembre 2020

91 – Decanter WWA – Medalla de plata – Juliol 2021

---

**Varietats:** 65% de Garnatxa de vinyes de 80 anys, 25% de Carinyenes velles de 110 anys i 10% de syrah de 15 anys.

**Sòl:** Costers de llicorella, pissarra paleozoica d'estructura laminar a 350-500 metres d'altura. Rendiments de 700 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.

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

**Embotellat:** 18.000 ampolles al juny del 2020 sense clarificar ni filtrar.

**Grau alcohòlic:** 15% vol. **pH:** 3.22 **Acidesa total:** 6,55 g / L

---

### Anyada 2018

Amb una nevada al febrer, el 2018 va ser un any amb abundants pluges a la primavera i la tardor, amb rècords molt per sobre de la mitjana. Al juliol i agost hi va haver pics de temperatures diürnes molt altes. Un setembre càlid, refrescat de nou per la pluja, ens va permetre obtenir un raïm sa, gustós i equilibrat.

