



## Salanques 2019

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

---

**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:** 16.000 ampolles al maig del 2021 sense clarificar ni filtrar.

**Grau alcohòlic:** 15% vol.

---

### Anyada 2019

L'anyada es recordarà per l'onada de calor de finals de juny, amb temperatures de fins a 43°C 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.

