

Les Crestes /2007

Fruta y frescor. Un vino expresivo y sabroso. Un Priorato joven y genuino.

CARACTERÍSTICAS:

VARIEDADES: Viñas jóvenes de 15 a 20 años de garnacha (80%), cariñena (10%) y syrah (10%).

GRADO ALCOHÓLICO.: 15%.

SUELOS Y VIÑAS: Viñas jóvenes en “costers de llicorella” entre 350 y 500 metros de altitud..

CLIMA Y VENDIMIA: La cosecha 2007 se sitúa como un año con más extremos, si cabe, que la media de añadas en Priorat. Nos encontramos con un año seco y caluroso pero con unos matices muy interesantes. Llovió abundantemente en abril y a principios de octubre mientras que el verano fue extremadamente seco. Las temperaturas medias anuales fueron más altas de lo normal pero durante el periodo de maduración hubo un contraste térmico muy superior a la media, con temperaturas bajas incluso inferiores a los 10°C, alargando la maduración y favoreciendo la complejidad de los vinos.

ELABORACIÓN Y CRIANZA: Selección de uvas en la viña y a la entrada de bodega. Doble mesa de selección manual. Elaboración independiente para las uvas de cada parcela. Fermentación con sistema de “sombrero sumergido” a temperatura controlada. Crianza de 10 meses en barricas de segundo año de roble francés de grano extrafino. Embotellado en mayo 2008 sin clarificar ni filtrar.

