

Salanques /2011

Equilibrio e intensidad. Transmite el auténtico carácter del Priorato.

CARACTERÍSTICAS:

VARIEDADES: Viñas viejas de garnacha (65%) y cariñena (25%) y viñas jóvenes de syrah (10%)

GRADO ALCOHÓLICO.: 15%

SUELOS Y VIÑAS: Las viñas del Salanques están en “costers de llicorella” entre 350 y 500 metros de altitud. Las uvas provienen de viñas viejas de garnacha y cariñena y otras más jóvenes de syrah.

CLIMA Y VENDIMIA: Invierno frío. Primavera lluviosa. Un julio muy fresco y un agosto mas caluroso sobre todo por las noches. Se vendimia a principios de septiembre. Una maduración mas rápida con un gran esfuerzo en la selección de la uva. Vendimia manual en cajas de 10 kg. Clasificación grano a grano en doble mesa de selección.

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 14 meses en barricas nuevas y de segundo año de roble francés de grano extrafino. Embotellado en mayo 2012 sin clarificar ni filtrar.

