

DESTÍ 2019

Gestos infinitos de una viticultura heroica que ha impregnado de nobleza una tierra sumamente difícil y también agradecida. Latido, pureza, frescura, alma y furia del Priorat se despliegan con todos sus matices.

Denominación de origen D.O.C. Priorat

Varietades de uva 60% garnacha tinta, 30% cariñena, 10% syrah.

Añada 2019 Fue un año de dureza climática. Se caracterizó por tener un invierno cálido y una brotación de las cepas muy temprana. La primavera por lo general fue más bien poco lluviosa. La ola de calor que llegó a finales de junio fue muy intensa lo que provocó que las cepas se abrasaran. Las elevadas temperaturas y las constantes oleadas de calor continuaron durante el mes de julio y agosto. Septiembre tuvo pocas precipitaciones y finalmente octubre fue lluvioso.

Vendimia 2019 Empezó a finales de septiembre con la Garnacha y finalizó el 22 de octubre con el Cabernet Sauvignon. Uva procedente de los viñedos de Merum Priorati ubicados en la localidad de Porrera. Vendimia manual y recogida en cajas de 20 kg.

Elaboración Se derrapa el 100% de la vendimia. Maceración de la uva y fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Después de tres semanas, con remontados manuales, se procede a un prensado suave utilizando una prensa horizontal neumática y sangrado por gravedad. Una vez prensado, el vino pasa a barricas de roble francés de 500 l de tostado medio, nuevas y de segundo uso. Después de la fermentación maloláctica el vino envejece en las mismas barricas durante 18 meses, procediendo posteriormente al ensamblaje y el embotellado. DESTÍ 2019 no se filtra ni clarifica y tiene una larga evolución en botella antes de su comercialización.

Nota de cata Color cereza picota intenso con ribetes granates. En nariz es complejo, con notas aromáticas de frutas rojas, especialmente frambuesa y grosella, en armonía con tonos especiados y un fondo de cassís. Su paso por boca deja un sabor balsámico, con recuerdos a endrina y granada. Es sedoso y elegante, bien equilibrado y con unos taninos golosos y redondos que aportan un final suave y persistente.

Maridaje DESTÍ 2019 combina a la perfección con platos más bien magros: una coca de trempó con langostinos; un rodaballo al horno de leña con milhojas de patata monalisa y jamón ibérico. Es ideal también para acompañar carnes rojas a la parrilla pintadas con hierbas aromáticas.

Servicio La temperatura de servicio recomendada se encuentra entre los 10 y 17 °C.

Guarda Recomendamos conservar DESTÍ en posición horizontal y en un lugar con temperatura entre 10 y 17°C y humedad constantes, evitando que la luz incida directamente sobre la botella. DESTÍ se volverá más complejo con el tiempo para garantizar un envejecimiento óptimo durante un periodo entre 7 - 10 años.

Características técnicas:

Edad de los viñedos 25 años
Rendimiento 3.500 kg/ha
Botellas producidas 10.929 botellas

Datos analíticos:

Grado alcohólico 15,9% vol.
Acidez total tartárica 6,4 g/l
Azúcar residual 0,7 g/l



DESTÍ 2019

Subzona 'Vila de Porrera' La bodega Merum Priorati se encuentra en Porrera, una villa ubicada al este de la D.O.C. Priorat, en la zona fría de la denominación de origen. Su situación está estrechamente determinada por la orografía y por la presencia del río Cortiella, un afluente del río Siurana.

Climatología DESTÍ nace de una tierra que se encuentra a cubierto de los fríos vientos del norte gracias a la majestuosa sierra de Montsant y acariciada durante la noche por los vientos del suroeste, que ayuda a los racimos a recuperarse del calor diurno. Su altitud y proximidad al mar hacen que estas características climáticas sitúen Merum Priorati en la subzona de la D.O.Q. Priorat.

Formación de la viña Viñedos en formación horizontal en Cordon Royat y Doble Royat. Vegetación conducida por plano vertical mediante emparrado.

Tierra De pizarra -conocida localmente como llicorella o llacorella-, muy rocosa y muy pobre en materia orgánica, por lo que las vides tienen poco vigor y ofrecen bajos rendimientos. La roca madre es laminada, hecho que permite a la vid desarrollar raíces profundas. Ambos factores contribuyen a generar un entorno idóneo para soportar el estrés estival y consolidar una progresiva y perfecta maduración de la uva. En Merum Priorati tenemos la suerte de disponer de tierra con pizarras de épocas geológicas distintas. Estas pizarras, tan raras como antiguas, son responsables de la finura, frescor y elegancia que podemos encontrar en los vinos de nuestra colección.



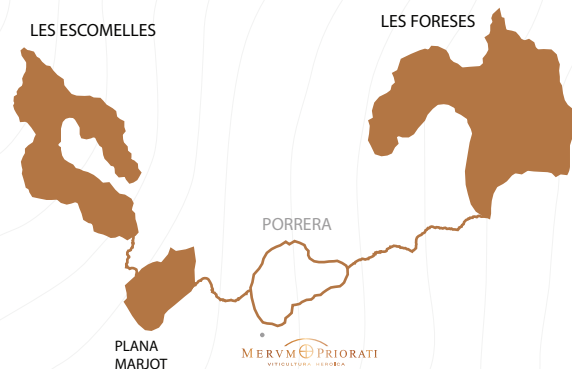
Llicorella del carbonífero, unas pizarras de un tacto áspero y originadas durante el carbonífero (hace unos 300 millones de años) gracias a la compactación de arenas. Predomina en la finca de Les Foreses.



Llicorella del devoniano, unas pizarras oscuras formadas durante el devoniano (hace unos 400 millones de años) por la compactación de los fondos de los lagos. Estas pizarras son muy laminadas, quebradizas y se encuentran en zonas muy determinadas de Porrera, especialmente en nuestras fincas Les Escomelles y La Plana Marjot.

LAS FINCAS DE MERUM PRIORATI

Ubicación 112 ha de propiedad localizadas en Porrera, al sud de Cataluña, a 150 km del suroeste de Barcelona. Un total de 25 ha de vid plantada en terrazas, distribuidas en 3 fincas: Les Foreses, Les Escomelles y La Plana Marjot



DESTÍ: RECONOCIMIENTOS

- Destí 2018: 4th BEST TOP 100 WINES en el Wine & Spectator 2021 (USA)
- Destí 2018: 95 puntos en el Wine & Spectator 2021 (USA)
- Destí 2017: 95 puntos en el Wine & Spectator 2020 (USA)
- Destí 2017: 91 puntos en la GUÍA PEÑÍN 2021 (España)
- Destí 2016: 90 puntos en los Decanter World Wine Awards 2019 (Reino Unido)
- Destí 2016: Medalla de Oro en Mundus Vini 2019 (Alemania)
- Destí 2016: Medalla de Oro en Gilbert & Gaillard 2019 95/100 (Francia)
- Destí 2016: Medalla de Oro en los Sakura - Japan's Women Wine Award (Japón)
- Destí 2015: Medalla de Oro en los Decanter World Wine Awards 2018 (Reino Unido)
- Destí 2015: Medalla de Oro en Mundus Vini 2018 (Alemania)
- Destí 2015: 91 puntos en 100% Blind Tasted by Andreas Larsson, Mejor Sommelier del Mundo 2007 (Suecia)