

## DESTÍ 2019

Gestos infinitos d'una viticultura heroica que ha impregnat de noblesa un terrer summament difícil i també agraït. Batec, puresa, frescor, ànima i salvatge del Priorat es despleguen amb tots els seus matisos.



**Denominació d'origen** DOQ Priorat

**Varietats de raïm** 60% garnatxa negra, 30% carinyena, 10% syrah.

**Anyada 2019** Va ser un any de duresa climàtica. Es va caracteritzar per tenir un hivern càlid i una brotació dels ceps molt primerenca. La primavera en general va ser més aviat poc plujosa. L'onada de calor que va arribar a finals de juny va ser molt intensa fet que va provocar que els ceps s'abrasesin. Les elevades temperatures i les constants onades de calor van continuar durant el mes de juliol i agost. Setembre va tenir poques precipitacions i finalment octubre va ser plujós.

**Verema 2019** Va començar a finals de setembre amb la Garnatxa i va finalitzar el 22 d'octubre amb el Cabernet Sauvignon. Raïm provinent de les vinyes de Merum Priorati ubicades a Porrera. Verema manual i recollida en caixes de 20 kg.

**Elaboració** Es desrapa la totalitat de la verema. A les tines d'acer inoxidable es produeix la fermentació i maceració a temperatura controlada. Després de tres setmanes, amb remuntats manuals, es procedeix a una premsada suau utilitzant una premsa horitzontal pneumàtica i sagnat per gravetat. Un cop premsat, el vi passa a bótes de 500 l de torrat mig, noves i de segon ús. Després de la fermentació malolàctica el vi envelleix en les mateixes bótes durant 18 mesos i posteriorment es procedeix al cupatge i a l'embotellat. DESTÍ 2019 no ha estat filtrat ni clarificat i té una llarga evolució en ampolla abans de sortir del celler.

**Nota de tast** Color cirera picota intens amb rivets granats. En nas és complex, amb notes aromàtiques de fruites vermelles, especialment gerds i grosella, en harmonia amb tons especiats i un fons de cassís. El seu pas per boca deixa un gust balsàmic, amb records a aranyó i magrana. És sedós i elegant, ben equilibrat i amb uns tanins llaminers i rodons que aporten un final suau i llarg en boca.

**Maridatge** DESTÍ 2019 combina a la perfecció amb plats més aviat magres: coca de trempó amb llagostins; turbot al forn de llenya amb mil fulls de patata monalisa i pernil ibèric. És ideal també per acompanyar carns vermelles al foc i pintades amb herbes aromàtiques.

**Servei** Temperatura de servei entre 10 i 17 °C.

**Guarda** Es recomana conservar-lo en posició horitzontal i en un lloc amb temperatura d'entre 10 i 17°C, i humitat constants, evitant que la llum incideixi directament sobre l'ampolla. DESTÍ es tornarà més complex amb el temps i s'assegura una guarda òptima entre 7 - 10 anys.

### Característiques tècniques:

**Edat de les vinyes** 25 anys  
**Rendiment** 3.500 kg/ha  
**Ampolles produïdes** 10.929 ampolles

### Dades analítiques:

**Grau alcohòlic** 15,9% vol  
**Acidesa total tartàrica** 6,4 g/l  
**Sucre residual** 0,7 g/l

## DESTÍ 2019

**Subzona 'Vila de Porrera'** El celler Merum Priorati es troba a Porrera, una vila ubicada a l'est de la DOQ Priorat, a la zona freda de la denominació d'origen. La seva situació està estretament determinada per l'orografia i per la presència del Cortiella, l'afluent del riu Siurana.

**Climatologia** DESTÍ neix en una terra que es troba a recer dels vents freds del nord gràcies a la majestuosa serra de Montsant i acaronada de nit per l'aire de garbí, que ajuda els raïms a recuperar-se de les calors diürnes. La seva altitud i proximitat al mar fan que aquestes característiques climàtiques situïn Merum Priorati a la subzona de la D.O.Q. Priorat.

**Formació de la vinya** Vinyes en formació horitzontal en Cordon Royat i Doble Royat. Conducció de la vegetació pel pla vertical mitjançant emparrat.

**Sòl** De llicorella, rocós i molt pobre en matèria orgànica, per la qual cosa els ceps tenen poc vigor i ofereixen rendiments baixos. La roca mare és laminada, fet que permet a la vinya desenvolupar arrels profundes. Ambdós factors contribueixen a generar un entorn idoni per suportar l'estrès estival i consolidar una maduració progressiva i perfecta del raïm. A Merum Priorati tenim la sort de disposar de sòls amb llicorelles d'èpoques geològiques diferents. Aquestes llicorelles, tant identitàries com antigues, són responsables de la finesa, la frescor i l'elegància que hom troba als vins de la nostra col·lecció.



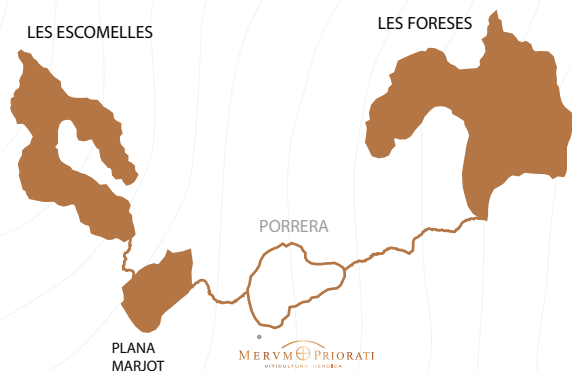
Pissarres d'un tacte aspre i originades durant el carbonífer (fa uns 300 milions d'anys) gràcies a la compactació de sorres. Predomina a la finca de Les Foreses.



Pissarres d'un color obscur formades durant el devonià (fa uns 400 milions d'anys), per la compactació dels fons dels llacs. Aquestes pissarres són molt laminades, trencadisses i es troben en zones molt determinades de Porrera, especialment a les nostres finques Les Escomelles i La Plana Marjot.

## LES FINQUES DE MERUM PRIORATI

**Ubicació** 112 ha de propietat localitzades a Porrera, al sud de Catalunya, a 150 km del sud-oest de Barcelona. Un total de 25 ha de vinya estan plantades en coster i en bancals, distribuïdes en 3 finques: Les Foreses, Les Escomelles i La Plana Marjot.



## DESTÍ: RECONeixEMENTS

- Destí 2018: 4th BEST TOP 100 WINES en el Wine & Spectator 2021 (USA)
- Destí 2018: 95 punts en el Wine & Spectator 2021 (USA)
- Destí 2017: 95 punts en el Wine & Spectator 2020 (USA)
- Destí 2017: 91 punts a la GUÍA PENÍN 2021 (Espanya)
- Destí 2016: 90 punts als Decanter World Wine Awards 2019 (Regne Unit)
- Destí 2016: Medalla d'Or a Mundus Vini 2019 (Alemanya)
- Destí 2016: Medalla d'Or per Gilbert & Gaillard 2019 95/100 (França)
- Destí 2016: Medalla D'Or als Sakura - Japan's Women Wine Award (Japó)
- Destí 2015: Medalla D'Or als Decanter World Wine Awards 2018 (Regne Unit)
- Destí 2015: Medalla D'Or a Mundus Vini 2018 (Alemanya)
- Destí 2015: 91 punts a 100% Blind Tasted by Andreas Larsson, *Millor Sommelier del Món 2007* (Suècia)