

## DESTÍ 2020

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

**Variedades de uva** 60% garnacha tinta, 30% cariñena, 10% sirá.

**Añada 2020** La añada 2020 fue clasificada de excelente por su calidad y por el estado sanitario de la uva. Sin embargo, la lluvia abundante en el viñedo y el exceso de humedad en combinación con las temperaturas suaves propiciaron el entorno perfecto para el desarrollo de una de las enfermedades fúngicas: el mildiu. En Mervm Priorati, el mildiu afectó a gran parte de nuestros viñedos en el momento de la floración y, como consecuencia, una parte importante de las cepas no dieron su fruto. La cosecha de uva en 2020 fue, pues, muy buena pero también muy escasa.

**Vendimia 2020** Empezó el 19 de septiembre con la variedad Sirá y finalizó el 13 de octubre con el Cabernet Sauvignon. Uva procedente de los viñedos de Mervm 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 2020 no se filtra ni clarifica y tiene una larga evolución en botella antes de su comercialización.

**Nota de cata** Vino de color cereza. En nariz desprende un aroma balsámico (anís, casis,) con matices botánicos y un fondo de hierbas de tocador (trementina, resinoso y aterciopelado). En boca tiene una entrada opulenta que conecta con todos los matices aromáticos de la nariz. Redondo, intenso, envolvente, sedoso... Después de un primer ataque de boca intenso con mucha presencia aromática, a medio y final de boca evoluciona de forma elegante cayendo su presencia poco a poco como el vuelo de un avión de papel. Largo, fino, elegante.

**Maridaje** DESTÍ 2020 combina a la perfección con platos más bien magros: una coca de trempó con langostinos; un rodaballo al horno de leña con millojas 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** 12.550 botellas

### Datos analíticos:

**Grado alcohólico** 15,5% vol.  
**Acidez total tartárica** 6,3 g/l  
**Azúcar residual** 0,8 g/l

