

## DESTÍ 2020

Gestos infinitos d'una viticultura heroica que ha impregnat de noblesa un terror 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% sirà.

**Anyada 2020** L'anyada 2020 va ser classificada d'excel·lent per la seva qualitat i per l'estat sanitari del raïm. No obstant això, la pluja abundant a la vinya i l'excés d'humitat en combinació amb les temperatures suaus van propiciar l'entorn perfecte per al desenvolupament d'una de les malalties fúngiques: el mildiu.

A Mervm Priorati, el mildiu va afectar una gran part de les nostres vinyes en el moment de la floració i, com a conseqüència, una part important dels ceps no van donar el seu fruit. La collita de raïm el 2020 va ser doncs, molt bona però també molt escassa.

**Verema 2020** Va començar el 19 de setembre amb la varietat Sirà i va finalitzar el 13 d'octubre amb el Cabernet Sauvignon. Raïm provinent de les vinyes de Mervm 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 botes de 500 l de torrat mig, noves i de segon ús. Després de la fermentació malolàctica el vi envelleix en les mateixes botes durant 18 mesos i posteriorment es procedeix al cupatge i a l'embotellat. DESTÍ 2020 no ha estat filtrat ni clarificat i té una llarga evolució en ampolla abans de sortir del celler.

**Nota de tast** Vi de color cirera. En nas desprèn una aroma balsàmica (anís, casís,) amb matisos botànics i un fons d'herbes de tocador (trementina, resinós i avellutat). En boca té una entrada opulenta que connecta amb tots els matisos aromàtics del nas. Rodó, intens, envolvent, sedós... Després d'un primer atac de boca intens amb molta presència aromàtica, a mitja i final de boca evoluciona de forma elegant caient la seva presència a poc a poc com el vol d'un avió de paper. Llarg, fi, elegant.

**Maridatge** DESTÍ 2020 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** 12.550 ampolles

**Dades analítiques:**

**Grau alcohòlic** 15,5% vol  
**Acidesa total tartàrica** 6,3 g/l  
**Sucre residual** 0,8 g/l

