

EL CEL 2019

El vino más selecto y excelso de nuestra colección. Elaborado con las uvas de los viñedos de la parte más alta de nuestra finca, aquéllas que han madurado lentamente cerca del cielo y cuya personalidad evoluciona con el tiempo.



Denominación de origen D.O.C. Priorat

Varietades de uva 35% garnacha tinta, 25% cabernet sauvignon, 20% cariñena, 25% 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 Mervm Priorati ubicados en la localidad de Porrera. Vendimia manual y recogida en cajas de 20 kg.

Elaboración Despalillado de la totalidad de la cosecha que entra en bodega. Maceración de la uva y fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Después de treinta días con remontados manuales se procede a una prensada suave y al sangrado por gravedad. El vino pasa a botas nuevas de roble francés y de tostado medio. Durante el envejecimiento, el vino hace la fermentación maloláctica en la misma barrica en la que permanece 18 meses. EL CEL 2019 no sufre procesos de filtración ni clarificación y sigue una larga evolución en botella antes de su comercialización.

Nota de cata Espléndida intensidad aromática tanto en la fase olfativa como en su paso por boca. En nariz destacan notas de fruta negra, como los arándanos maduros, con un sutil fondo de repostería, sin olvidar los matices tostados aportados por el roble francés. La entrada en boca es amplia y refrescante al paladar gracias a una mineralidad muy bien integrada. Se aprecian aromas de fruta negra como bayas salvajes, moras y ciruelas, acompañadas de los gustos propios de la evolución en barrica: el chocolate, la trufa y el regaliz negro. El avance es potente y complejo, con unos taninos sedosos que garantizan un recorrido por el paladar largo y elegante.

Maridaje Un vino de esta complejidad y elegancia como es EL CEL pide platos trabajados como la liebre confitada en escabeche, la terrina de cochinillo lechal o el lomo de ciervo con salsa de granadas.

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

Guarda Recomendamos conservar EL CEL en posición horizontal. La humedad debe ser constante, no inferior al 70%, evitando que la luz incida directamente sobre la botella y la temperatura entre 10 y 17°C para garantizar un envejecimiento óptimo durante un periodo de hasta 15 años.

Características técnicas:

Edad de los viñedos 25 años
Rendimiento 1.500 kg/ha
Botellas producidas 3.776 botellas

Datos analíticos:

Grado alcohólico 15,8% vol.
Acidez total tartárica 6,2 g/l
Azúcar residual 0,6 g/l

EL CEL 2019

Subzona ‘Vila de Porrera’ La bodega Merum Priorati se encuentra en Porrera, una villa ubicada al este de la D.O.Q. 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 EL CEL 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 antiguos de Les Foreses en vaso. 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. Estas pizarras, tan raras como antiguas, son responsables de la finura, frescor y elegancia que podemos encontrar en los vinos de nuestra colección.



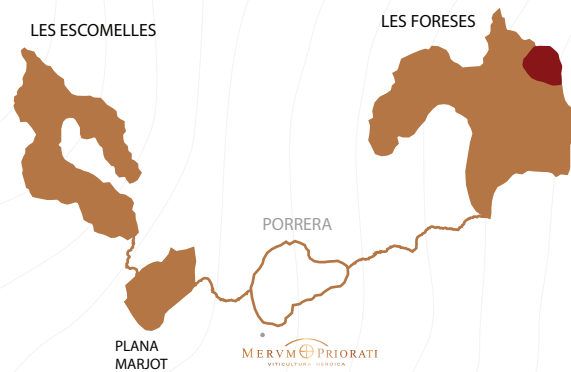
Llicorella del Carbonífero, unas pizarras de un tacto áspero y originadas durante el Carbonífero (hace unos 300 millones de años) gracias a la compactación de arenas. Predomina en la finca de Les Foreses.



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 sudoeste de Barcelona. Un total de 25 ha de vid plantada en terrazas, distribuidas en 3 fincas: Les Foreses, Les Escomelles y La Plana Marjot. Una parte de la uva de El Cel proviene de una pequeña parcela de cariñena y garnacha plantada en 1930, ubicada en un extremo de la finca de Les Foreses.



EL CEL: RECONOCIMIENTOS

- El Cel 2018: 92 puntos en Wine Spectator 2021 (USA)
- El Cel 2017: Vinari de Bronze mejores vinos de la DOC PRIORAT en los Premios Vinari 2020
- El Cel 2017: Vinari de Bronze tintos de guarda en los Premios Vinari 2020
- El Cel 2017: 93 puntos en Wine Spectator 2020 (USA)
- El Cel 2017: 93 puntos en la Guía Peñín 2020 (España)
- El Cel 2016: Medalla de Platino - 97 puntos en los Decanter World Wine Awards 2019 (Reino Unido)
- El Cel 2016: Medalla de Oro en Mundus Vini 2019 (Alemania)
- El Cel 2016: Medalla de Oro en los Sakura - Japan Women's Wine Award 2019 (Japón)
- El Cel 2015: Medalla de Oro en Mundus Vini 2018 (Alemania)
- El Cel 2015: Medalla de Oro en la Berliner Wein Trophy 2018 (Alemania)
- El Cel 2015: 92 puntos en 100% Blind Tasted 2018 by Andreas Larsson, *Mejor Sommelier del mundo 2007* (Suecia)
- El Cel 2015: 91 puntos en la Guía Peñín 2019 (España)