

EL CEL 2020

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

Variedades de uva 35% garnacha tinta, 25% cabernet sauvignon, 20% cariñena, 25% syrah.

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 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 bodega en la que permanece 18 meses. EL CEL 2020 no sufre procesos de filtración ni clarificación y sigue una larga evolución en botella antes de su comercialización.

Nota de cata Vino de color cereza picota profundo. En nariz mineralidad a flor de piel, entre fósforo y piedra de yeso a copa parada. Movemos la copa y afloran frutas maduras confitadas (ciruela, higo, arañones...) y de fondo hierbas de tocador, aromas resinosos con trementina, resina, dulce vainilla... En boca es muy fresco y opulento. Un vino de gran presencia con un primer ataque de frutas maduras armonizadas sobre una almohada especiada (pimienta blanca, regaliz, y botánicos balsámicos). Un vino de alta intensidad amable que persiste en la boca "eternamente". Un vino maduro, intenso pero fresco y gentil a la vez.

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 2.900 botellas

Datos analíticos:

Grado alcohólico 15,5% vol.
Acidez total tartárica 6,2 g/l
Azúcar residual 0,9 g/l

