

EL CEL 2020

El vi més selecte i excels de la nostra col·lecció. Elaborat amb els raïms que han fructificat a la part més alta dels nostres vinyars i han madurat lentament, a tocar del cel. La seva personalitat creix, evoluciona i, amb el temps, encara esdevé més rotunda.



Denominació d'origen DOQ Priorat

Varietats de raïm 35% garnatxa negra, 25% cabernet sauvignon, 20% carinyena, 20% 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 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 tot el raïm veremat. Aquest macera i fermenta a temperatura controlada en dipòsits d'acer inoxidable. Després de 30 dies amb remuntats manuals es procedeix al premsat suau i sagnat per gravetat. Una vegada premsat, el vi passa a botes noves de roure francès i de torrat mig. Durant l'envelliment el vi fa la fermentació malolàctica a la mateixa bota on roman durant 18 mesos. EL CEL 2020 no està filtrat ni clarificat i segueix una llarga evolució en ampolla abans de la seva comercialització.

Nota de tast Vi de color cirera picota profund. En nas mineralitat a flor de pell, entre llumí i pedra de guix a copa parada. Movem la copa i afloren fruites madures confitades (pruna, figa, aranyons...) i de fons herbes de tocador (el joier de l'àvia), aromes resinoses amb trementina, resina, dolça vainilla... En boca és molt fresc i opulent. Un vi de gran presència amb un primer atac de fruites madures armonitzades sobre un coixí especiat (pebre blanc, regalesia) i botànics balsàmics). Un vi d'alta intensitat amable que persisteix a la boca "eternament". Molt coherent revenen retronalment totes les aromes de fruita madura especiada durant llarga estona. Un vi madur, intens però fresc i gentil a la vegada.

Maridatge Un vi d'aquesta complexitat i elegància com és EL CEL 2020 demana plats capriciosos a l'estil de la llebre confitada en escabetx, la terrina de garrí de llet o el llom de cérvol amb salsa de magranes.

Servei Temperatura de servei entre 10 i 17 °C.

Guarda Es recomana conservar EL CEL en posició horitzontal. La humitat ha de ser constant, no inferior al 70%, evitant que la llum incideixi sobre l'ampolla i la temperatura entre 10 i 17°C per garantir un envelliment òptim durant un període de fins a 15 anys.

Característiques tècniques:

Edat de les vinyes 25 anys
Rendiment 1.500 kg/ha
Ampolles produïdes 2.900 ampolles

Dades analítiques:

Grau alcohòlic 15,5% vol
Acidesa total tartàrica 6,2 g/l
Sucre residual 0,9 g/l