MERVM PRIORATI
VITICULTURA HEROICA

INICI 2019

Raíz y tierra. Expresión de un carácter firme, complejo y cautivador.
El encuentro amable que abre las puertas de un mundo fascinante y permite adentrarnos en la esencia del Priorat.

Denominación de origen D.O.C. Priorat

Variedades de uva 55% garnacha tinta, 15% cariñena, 15% syrah, 15% cabernet sauvignon.

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 tres semanas con remontados manuales se procede a una prensada suave mediante una prensa horizontal neumática y sangrado por gravedad. Una vez prensado, el vino pasa a barricas de roble francés de 225 l de tostado medio y de segundo, tercero y cuarto uso. Durante el envejecimiento el vino hace la fermentación maloláctica en la misma bota en la que permanece durante 12 meses antes del ensamblaje y el embotellado. INICI ni se filtra ni se clarifica y reposa durante medio año en la botella antes de su comercialización.

Nota de cata Vino de profundo color cereza, brillante, con ribetes púrpuras. En nariz predomina la fruta roja, con recuerdos a frambuesas y grosellas, y notas minerales. Este vino tiene una entrada fresca y afrutada, y una sutil cremosidad en boca, donde destacan de nuevo las frutas rojas, ensambladas con toques a vainilla procedentes de su paso por barrica. De taninos maduros y aterciopelados, tiene un final largo y elegante. Más goloso que INICI 2018.

Maridaje La frescura y la intensidad aromática media de INICI 2019 es perfecta para acompañar la perdiz con trufa o setas, el magret de pato con salsa de uva y boniato, platos cocinados con huevos de corral o una selección de quesos artesanos.

Servicio La temperatura de servicio recomendada se encuentra entre los 15 y 17 ºC.

Guarda Recomendamos conservar INICI en posición horizontal y en un lugar con temperatura y humedad constantes, evitando que la luz incida directamente sobre la botella. Tiene un óptimo potencial de guarda de hasta siete años. La evolución en botella potencia un paladar más redondo y aterciopelado.

Características técnicas:

Edad de las viñas 19–25 años
Rendimiento 4.500 kg/ha
Botellas producidas 37.672 botellas

Datos analíticos:

Graduación alcohólica 15% vol
Acidez tartárica 6,3 g/l
Azucar residual 1,1 g/l

W: WWW.MERUMPRIORATI.COM **E:**INFO@MERUMPRIORATI.COM **T:** 977 82 83 07 **A:** CARRETERA A FALSET (T-740) KM 9,3 · 43739 PORRERA · TARRAGONA

MERUM PRIORATI FORMA PARTE DE PERE VENTURA FAMILY WINE ESTATES

MERVM PRIORATI
VITICULTURA HEROICA

INICI 2019

Subzona 'Vila de Porrera' La bodega Merum Priorati se encuentra en Porrera, una villa ubicada al este de la D.O.C. 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 INICI 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 en formación horizontal en Cordon Royat y Doble Royat. Vegetación conducida por plano vertical mediante emparrado.

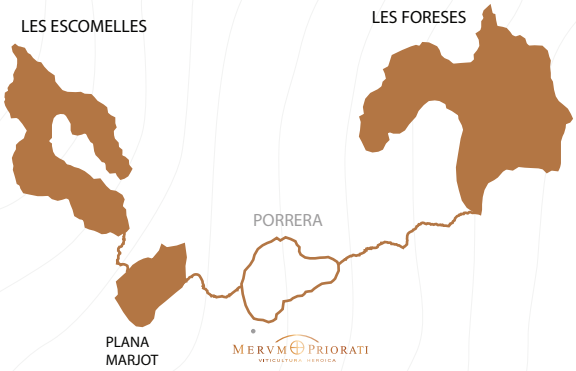
Tierra De pizarra -conocida localmente como llicorella o llacorella-, muy rocosa y muy pobre en materia orgánica, por lo que las vides tienen poco vigor y ofrecen bajos rendimientos. La roca madre es laminada, hecho que permite a la vid desarrollar raíces profundas. Ambos factores contribuyen a generar un entorno idóneo para soportar el estrés estival y consolidar una progresiva y perfecta maduración de la uva. En Merum Priorati tenemos la suerte de disponer de tierra con pizarras de épocas geológicas distintas. 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 suroeste de Barcelona. Un total de 25 ha de vid plantada en terrazas, distribuidas en 3 fincas: Les Foreses, Les Escomelles y La Plana Marjot.



INICI: RECONOCIMIENTOS

Inici 2018: 91 puntos en WINE SPECTATOR 2021
Inici 2017: 92 puntos en WINE SPECTATOR 2020
Inici 2017: Medalla de Plata en el CONCOURS MUNDIAL BRUXELLES 2020
Inici 2017: 91 puntos en la GUÍA PEÑÍN 2021 (España)
Inici 2016: 94 puntos en los Decanter World Wine Awards 2019 (Reino Unido)
Inici 2016: Medalla de Oro en Mundus Vini 2019 (Alemania)
Inici 2016: Medalla de Oro en Gilbert & Gaillard 2019 94/100 (Francia)
Inici 2016: Medalla de Oro en los Sakura - Japan's Women Wine Award 2019 (Japón)
Inici 2015: Medalla de Oro en el Concours Mondial De Bruxelles 2018 (China)
Inici 2015: Medalla de Oro en Mundus Vini 2018 (Alemania)
Inici 2015: 93 puntos en 100% Blind Tasted by Andreas Larsson, *Mejor Sommelier del Mundo 2007* (Suecia)

W: WWW.MERUMPRIORATI.COM **E:**INFO@MERUMPRIORATI.COM **T:** 977 82 83 07 **A:** CARRETERA A FALSET (T-740) KM 9,3 · 43739 PORRERA · TARRAGONA

MERUM PRIORATI FORMA PARTE DE PERE VENTURA FAMILY WINE ESTATES