MERVM PRIORATI
VITICULTURA HEROICA

INICI 2021

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% sirá, 15% cabernet sauvignon.

Añada 2021 La cosecha de 2021 fue favorable tanto en calidad como en cantidad de uva recogida. Pese a los desafíos como la pandemia y los efectos del clima, este año se ha caracterizado por eventos inusuales, como una intensa nevada en enero y lluvias durante la vendimia. Pese a los contratiempos, el viñedo se desarrolló bien en una primavera normal y un verano inicialmente seco. Las precipitaciones a principios de la vendimia ralentizaron la maduración, pero la vuelta al clima mediterráneo a mediados de septiembre benefició a la cosecha, que se extendió hasta finales de octubre.

Vendimia 2021 Empezó a principios 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 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 fermenta-ción 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 color cereza y picota profundo. En nariz aflora piedra hoguera, que le aporta mineralidad, junto con matices entre florales y de frutas balsámicas y anisadas. En boca tiene una entrada mineral fresca, muy elegante y fina. Mucha presencia de fruta roja fresca, frambuesa y granada. Bien equilibrado, elegante y redondo. Cremoso y complejo con matices ahumados del paso por bota. Inici se muestra como un gran Priorat que destaca por su intensidad amable, elegancia y pureza

Maridaje La frescura y la intensidad aromática media de INICI 2021 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 59.641 botellas

Datos analíticos:

Graduación alcohólica 14,85% vol
Acidez tartárica 6,1 g/l
Azucar residual 1,5 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