

INICI 2020

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

Varietades de uva 55% garnacha tinta, 15% cariñena, 15% sirá, 15% cabernet sauvignon.

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 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 color cereza picota profundo. En nariz aparecen aromas de cereza confitada como fruta de vendimia, bollería, azúcar quemado y también notas de caramelo de café con un fondo sutil de piedra hoguera que le aporta mineralidad. En boca comienza con una primera entrada mineral fresca y elegante para incrementar su presencia a partir de media boca el vino se va haciendo más intenso y envolvente. Mucha presencia de fruta roja de frambuesa y granada asentadas sobre una almohada cremosa de caramelo de café. De postgusto largo y tacto sedoso. Inici 2020 se muestra como un gran Priorat que destaca por su amable intensidad, elegancia y pureza.

Maridaje La frescura y la intensidad aromática media de INICI 2020 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 °C.

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 15.400 botellas

Datos analíticos:

Graduación alcohólica 15,5% vol
Acidez tartárica 6,4 g/l
Azúcar residual 1,1 g/l