

INICI 2020

Arrel i terra. Expressió d'un caràcter ferm, complex i captivador. La trobada amable que obre les portes a un món fascinant i ens permet endinsar-nos en l'essència del Priorat.



Denominació d'origen DOQ Priorat

Varietats de raïm 55% garnatxa negra, 15% carinyena, 15% syrah, 15% cabernet sauvignon

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 la varietat Sirà i va finalitzar el 13 d'octubre amb el Cabernet Sauvignon. Raïm procedent de les vinyes de Mervm Priorati situats en la localitat de Porrera. Verema manual i recollida en caixes de 20 kg.

Elaboració Es desrapa el 100% de la verema. Fermentació a temperatura controlada en dipòsits d'acer inoxidable. Després de tres setmanes de remuntats manuals es procedeix a una premsada suau mitjançant una premsa horitzontal pneumàtica i sagnat per gravetat. Una vegada premsat, el vi passa a botes de roure francès de 225 L, de torrat mig i de segon, tercer i quart ús. Durant l'envelliment el vi fa la fermentació malolàctica a la mateixa bóta on roman durant 12 mesos abans del cupatge i l'embotellat. INICI ni es filtra ni es clarifica i reposa mig any al celler en ampolla abans de la seva comercialització.

Nota de tast

Vi de color cirera picota profund. En nas apareixen aromes de cirera confitada com fruita de verema, brioix, sucre cremat i també notes de caramel de cafè amb un fons subtil de pedra foguera que li aporta mineralitat. En boca comença amb una primera entrada mineral fresca i elegant per incrementar la seva presència. A partir de mitja boca el vi es va fent més intens i envolvent. Molta presència de fruita vermella de gerdos i magrana assentats sobre un coixí cremós de caramel de cafè. De postgust llarg i tacte sedós. Inici 2020 es mostra com un gran Priorat que destaca per la seva intensitat amable, elegància i puresa.

Maridatge La frescor i la intensitat aromàtica de mig cos d'INICI 2020 és perfecta per acompanyar plats de perdiu amb tòfona o bolets, magret d'ànec amb salsa de raïm i moniato, plats cuinats amb ous de corral o una selecció de formatges artesans.

Servei Entre 15 i 17 °C.

Guarda Es recomana conservar INICI en posició horitzontal i en un lloc amb temperatura i humitat constants, evitant que la llum incideixi directament sobre l'ampolla. Té una guarda òptima de fins a set anys. La maduració en ampolla potencia un paladar més rodó i vellutat.

Característiques tècniques:

Edat de les vinyes entre 19 i 25 anys
Rendiment 4.500 kg/ha
Ampolles produïdes 15.400 ampolles

Dades analítiques:

Grau alcohòlic 15,5% vol
Acidesa total tartàrica 6,4 g/l
Sucre residual 1,1 g/l