

## DESTÍ SOLS GARNATXA 2018

L'expressió més pura i elegant de les nostres garnatxes per descriure l'essència del Priorat. Batec, frescor, delicadesa i ànima es depleguen amb tots els seus matisos.

**Denominació d'origen** DOQ Priorat

**Varietats de raïm** 100% garnatxa negra

**Anyada 2018** Primavera plujosa fins al juny, amb bona brotada i òptim desenvolupament vegetatiu fins a la floració. El 2018 destaca per haver tingut un estiu i una tardor secs; la manca de pluges va donar lloc a una verema menys generosa de la prevista. L'escassa pluja a principis de tardor va propiciar que la maduració del raïm es desenvolupés sense incidències i amb una sanitat excel·lent. D'aquest 2016 n'hem obtingut vins elegants, afruitats, complexos i amb l'estructura pròpia que els caracteritza.

**Verema 2018** Del 17 de setembre al 19 d'octubre. Raïm de garnatxa provinent de les finques Les Escomelles i la Plana Marjot de Merum Priorati ubicades a Porrera. Verema manual molt delicada utilitzant caixes de 20 kg. Selecció del raïm a la mateixa vinya.

**Elaboració** Es desrapa la totalitat de la verema. Maceració del raïm i fermentació a temperatura controlada d'entre 23 i 25°C en dipòsits d'acer inoxidable. Després d'un període d'entre 30 i 40 dies, amb remuntats manuals, es procedeix a una pressada suau utilitzant una premsa horitzontal pneumàtica i sagnat per gravetat. Un cop premsat, el vi es trasbalsa a botes de roure francès on fa la fermentació malolàctica i passa a envellir 18 mesos; el 66% en botes de 500 L de primer i segon ús, i el 33% en botes noves de 225 L. DESTÍ SOLS GARNATXA ha estat estabilitzat de manera natural: no ha estat filtrat ni clarificat.

**Nota de tast** De color cirera i de capa mitja – baixa, DESTÍ SOLS GARNATXA és l'expressió fidel de la garnatxa. D'entrada mostra intensitat aromàtica; predomina la fruita vermella i s'aprecien notes de pebre negra acabada de moldre. Un cop en boca el vi és afruitat (fruita negra i vermella amb notes licoroses) i el seu pas és delicat i amable, intens i profund alhora. Després frescor mentolada i un fons mineral (pedra foguera). Elegant i rodó, presenta molt bona acidesa i la fusta apareix perfectament integrada.

**Maridatge** DESTÍ SOLS GARNATXA és molt versàtil i garanteix l'harmonia amb molts plats, sobretot els cuinats amb una base de carn, des de vermella a corder rostit i carns blanques amb salses treballades. Arrossos, risotto de bolets i formatges també són una alternativa segura.

**Servei** Temperatura de servei entre 15 i 17 °C.

**Guarda** Es recomana conservar-lo en posició horitzontal i en un lloc amb temperatura i humitat constants, evitant que la llum incideixi directament sobre l'ampolla. DESTÍ SOLS GARNATXA es tornarà més complex amb el temps i s'assegura una guarda òptima de fins a set anys.

### Característiques tècniques:

Edat de les vinyes 21 anys de mitja  
Rendiment 3.800 kg/ha  
Ampolles produïdes 917

### Dades analítiques:

Grau alcohòlic 15,5% vol  
Acidesa total tartàrica 5.3 ±0.2 g/L  
Sucre residual 0.61 g/L



## DESTÍ SOLS GARNATXA 2018

**Subzona 'Vila de Porrera'** El celler Merum Priorati es troba a Porrera, una vila ubicada a l'est de la DOQ Priorat, a la zona freda de la denominació d'origen. La seva situació està estretament determinada per l'orografia i per la presència del Cortiella, l'afluent del riu Siurana.

**Climatologia** DESTÍ SOLS GARNATXA neix en una terra que es troba a recer dels vents freds del nord gràcies a la majestuosa serra de Montsant i acaronada de nit per l'aire de garbí, que ajuda els raïms a recuperar-se de les calor diürnes.

**Formació de la vinya** Vinyes en formació horitzontal en Cordon Royat i Doble Royat. Conducció de la vegetació pel pla vertical mitjançant emparrat.

**Sòl** De llicorella, rocós i molt pobre en matèria orgànica, per la qual cosa els ceps tenen poc vigor i ofereixen rendiments baixos. La roca mare és laminada, fet que permet a la vinya desenvolupar arrels profundes. Ambdós factors contribueixen a generar un entorn idoni per suportar l'estrès estival i consolidar una maduració progressiva i perfecta del raïm. A Merum Priorati tenim la sort de disposar de sòls amb llicorelles d'èpoques geològiques diferents. Aquestes llicorelles, tant identitàries com antigues, són responsables de la finesa, la frescor i l'elegància que hom troba als vins de la nostra col·lecció.



Pissarres d'un tacte aspre i originades durant el carbonífer (fa uns 300 milions d'anys) gràcies a la compactació de sorres. Predomina a la finca de Les Foreses.



Pissarres d'un color obscur formades durant el devonià (fa uns 400 milions d'anys), per la compactació dels fons dels llacs. Aquestes pissarres són molt laminades, trencadisses i es troben en zones molt determinades de Porrera, especialment a les nostres finques Les Escomelles i La Plana Marjot.

## LES FINQUES DE MERUM PRIORATI

**Ubicació** 112 ha de propietat localitzades a Porrera, al sud de Catalunya, a 150 km del sud-oest de Barcelona. Un total de 25 ha de vinya estan plantades en coster i en bancals, distribuïdes en 3 finques: Les Foreses, Les Escomelles i La Plana Marjot.



## DESTÍ SOLS GARNATXA: RECONeixEMENTS

Destí Sols Garnatxa 2016: 91 punts als Decanter World Wine Awards 2019 (Regne Unit)

Medalla d'Or al Grenaches du Monde 2019 (França)

Medalla d'Or per Gilbert & Gaillard 2019 96/100 (França)