MERVM PRIORATI
VITICULTURA HEROICA

DESTÍ SOLS GARNATXA 2021

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 2021 La collita del 2021 va ser favorable tant en qualitat com en quantitat de raïm recollit. Tot i els desafiaments com la pandèmia i els efectes del clima, aquest any s'ha caracteritzat per esdeveniments inusuals, com una intensa nevada al gener i pluges durant la verema. Tot i els contratemps, la vinya es va desenvolupar bé en una primavera normal i un estiu inicialment sec. Les precipitacions a principis de la verema van alentir la maduració, però la tornada al clima mediterrani a mitjans de setembre va beneficiar la collita, que es va estendre fins a finals d'octubre.

Verema 2021 Va començar a principis 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 situades en la localitat de Porrera. Verema manual i recollida en caixes de 20 kg.

Elaboració Es desrapa la totalitat de la verema. Maceració del raïm i fermentació a temperatura controlada d'entre 23 i 25ºC en dipòsits d'acer inoxidable. Després d'un període d'entre 30 i 40 dies, amb remuntats manuals, es procedeix a una premsada 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 estabilizat de manera natural: no ha estat filtrat ni clarificat.

Nota de tast Vi de color cirera. En nas desprèn gran intensitat aromàtica, perfumat i floral (lliris, roses...). En boca té una entrada fina, elegant i subtil. Va creixent al seu pas guanyant intensitat en fruita vermella per deixar tornar l'elegància floral. Postgust molt llarg i plaent.

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, rissotto de bolets i formatges també són una alternativa segura.

Servei Temperatura de servei entre 15 i 17 ºC.

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 648 ampolles

Dades analítiques:

Grau alcohòlic 15,9 % vol
Acidesa total tartàrica 6,1 g/L
Sucre residual 1,3 g/L