

DESTÍ SOLS GARNATXA 2020

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 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 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 25°C 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 estabilitzat de manera natural: no ha estat filtrat ni clarificat.

Nota de tast De color cirera i de capa mitjana – baixa, MERVM PRIORATI DESTÍ Sols Garnatxa és la fidel expressió de la garnatxa. En nas desprèn gran intensitat aromàtica; predomina la fruita vermella i descobreix notes de pebre negre recentment molt. El pas per boca és delicat i amable, intens i profund, afruitat (fruits negres i vermells amb notes licoroses) i mineral (pedernal). Presenta molt bona acidesa i la fusta s'hi hagi perfectament integrada. Així, destaca la fruita i la frescor mentolada.

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 1.100

Dades analítiques:

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

