MERVM PRIORATI
VITICULTURA HEROICA

EL CEL 2021

El vino más selecto y excelso de nuestra colección. Elaborado con las uvas de los viñedos de la parte más alta de nuestra finca, aquéllas que han madurado lentamente cerca del cielo y cuya personalidad evoluciona con el tiempo.

Denominación de origen D.O.C. Priorat

Variedades de uva 35% garnacha tinta, 25% cabernet sauvignon, 20% cariñena, 25% syrah.

Añada 2021 La cosecha de 2021 fue favorable tanto en calidad como en cantidad de uva recogida. Pese a los desafíos como la pandemia y los efectos del clima, este año se ha caracterizado por eventos inusuales, como una intensa nevada en enero y lluvias durante la vendimia. Pese a los contratiempos, el viñedo se desarrolló bien en una primavera normal y un verano inicialmente seco. Las precipitaciones a principios de la vendimia ralentizaron la maduración, pero la vuelta al clima mediterráneo a mediados de septiembre benefició a la cosecha, que se extendió hasta finales de octubre.

Vendimia 2021 Empezó a principio 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 treinta días con remontados manuales se procede a una prensada suave y al sangrado por gravedad. El vino pasa a botas nuevas de roble francés y de tostado medio. Durante el envejecimiento, el vino hace la fermentación maloláctica en la misma barrica en la que permanece 18 meses. EL CEL 2021 no sufre procesos de filtración ni clarificación y sigue una larga evolución en botella antes de su comercialización.

Nota de cata Vino de color cereza picota profundo. En nariz presenta aromas entre tostados y frutas negras maduras como las moras, los higos, ciruelas…En boca es maduro y opulento. Un vino con gran presencia de fruta confitada con matices de azúcar quemado. Destaca por tener mucho volumen. Tiene un post gusto largo y placentero. El Cel es un vino intenso, pero gentil a la vez.

Maridaje Un vino de esta complejidad y elegancia como es EL CEL pide platos trabajados como la liebre confitada en escabeche, la terrina de cochinillo lechal o el lomo de ciervo con salsa de granadas.

Servicio La temperatura de servicio recomendada se encuentra entre los 10 y 17 ºC.

Guarda Recomendamos conservar EL CEL en posición horizontal. La humedad debe ser constante, no inferior al 70%, evitando que la luz incida directamente sobre la botella y la temperatura entre 10 y 17ºC para garantizar un envejecimiento óptimo durante un periodo de hasta 15 años.

Características técnicas:

Edad de los viñedos 25 años
Rendimiento 1.500 kg/ha
Botellas producidas 4.189 botellas

Datos analíticos:

Grado alcohólico 15% vol.
Acidez total tartárica 6,3 g/l
Azúcar residual 1,2 g/l

W: WWW.MERUMPRIORATI.COM E:INFO@MERUMPRIORATI.COM T: 977 82 83 07 A: CARRETERA A FALSET (T-740) KM 9,3 · 43739 PORRERA · TARRAGONA
MERUM PRIORATI FORMA PARTE DE PERE VENTURA FAMILY WINE ESTATES