MERVM PRIORATI
VITICULTURA HEROICA

EL CEL 2021

El vi més selecte i excels de la nostra col·lecció. Elaborat amb els raïms que han fructificat a la part més alta dels nostres vinyars i han madurat lentament, a tocar del cel. La seva personalitat creix, evoluciona i, amb el temps, encara esdevé més rotunda.

Denominació d'origen DOQ Priorat

Varietats de raïm 35% garnatxa negra, 25% cabernet sauvignon, 20% carinyena, 20% sirà.

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

Elaboració Es desrapa tot el raïm veremat. Aquest macera i fermenta a tempera-tura controlada en dipòsits d'acer inoxidable. Després de 30 dies amb remuntats manuals es procedeix al premsat suau i sagnat per gravetat. Una vegada premsat, el vi passa a botes noves de roure francès i de torrat mig. Durant l'envelliment el vi fa la fermentació malolàctica a la mateixa bota on roman durant 18 mesos. EL CEL 2021 no està filtrat ni clarificat i segueix una llarga evolució en ampolla abans de la seva comercialització.

Nota de tast Vi de color cirera picota profund. En nas presenta aromes entre torrats i fruites negres madures com les mores, les figues, prunes… En boca és madur i opulent. Un vi amb gran presència de fruita confitada amb matisos de sucre cremat. Destaca per tenir molt volum. Té un postgust llarg i plaent. El Cel és un vi intens, però gentil a la vegada.

Maridatge Un vi d'aquesta complexitat i elegància com és EL CEL 2021 demana plats capriciosos a l'estil de la llebre confitada en escabetx, la terrina de garrí de llet o el llom de cérvol amb salsa de magranes.

Servei Temperatura de servei entre 10 i 17 ºC.

Guarda Es recomana conservar EL CEL en posició horitzontal. La humitat ha de ser constant, no inferior al 70%, evitant que la llum incideixi sobre l'ampolla i la temperatura entre 10 i 17ºC per garantir un envelliment òptim durant un període de fins a 15 anys.

Característiques tècniques:

Edat de les vinyes 25 anys
Rendiment 1.500 kg/ha
Ampolles produïdes 4.189 ampolles

Dades analítiques:

Grau alcohòlic 15% vol
Acidesa total tartàrica 6,3 g/l
Sucre 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