

DESTÍ SOLS GARNATXA 2018

La expresión más pura y elegante de nuestras garnachas para describir la esencia del Priorat. Latido, frescura, delicadeza y alma se despliegan en todos sus matices.

Denominación de origen D.O.C. Priorat

Variedades de uva 100% garnacha tinta

Añada 2018 Primavera lluviosa hasta junio, con una buena brotación y óptimo desarrollo vegetativo hasta la floración. El 2018 destaca por un verano y otoño secos; la escasez de lluvia conllevó una vendimia menos generosa de la prevista. La poca lluvia a principios de otoño propició que la uva madurara sin incidencias y tuviera una sanidad excelente. Este 2018 nos ha traído vinos elegantes, afrutados, complejos y con la estructura propia que los caracteriza.

Vendimia 2018 Del 17 de septiembre al 19 de octubre. Garnacha procedente de las fincas Les Escomelles y La Plana Marjot de Merum Priorati ubicadas en Porrera. Vendimia manual, recogida en cajas de 20 kg. Primera selección de la uva en la viña.

Elaboración Se derrapa la totalidad de la vendimia. Maceración de la uva y fermentación a temperatura controlada de 23-25°C en depósitos de acero inoxidable. Después de un período de entre 30 y 40 días, con remontados manuales, se procede a un prensado suave utilizando una prensa horizontal neumática y sangrado por gravedad. Una vez prensado, el vino pasa a barricas de roble francés donde hace la fermentación maloláctica y pasa a envejecer 18 meses; el 66% en botas de 500 L de primer y segundo uso, y el 33% en botas nuevas de 225 L. DESTÍ SOLS GARNATXA ha sido estabilizado naturalmente, no ha sido filtrado ni clarificado.

Nota de cata De color cereza y de capa media – baja, DESTÍ SOLS GARNATXA es la fiel expresión de la garnacha. En nariz desprende gran intensidad aromática; predomina la fruta roja y descubre notas de pimienta negra recién molida. El paso por boca es delicado y amable, intenso y profundo, afrutado (frutos negros y rojos con notas licorosas) y mineral (pedernal). Presenta muy buena acidez y la madera se haya perfectamente integrada. Así, destaca la fruta y la frescor mentolada.

Maridaje DESTÍ SOLS GARNATXA és muy versátil y garantiza la armonía con muchos platos, sobre todo los guisos con la carne como ingrediente principal, desde la ternera al cordero y carnes blancas con salsas elaboradas. Arroces, risotto de setas y quesos también son una apuesta segura.

Servicio La temperatura de servicio recomendada se encuentra entre los 15 y 17 °C.

Guarda Recomendamos conservar DESTÍ SOLS GARNATXA en posición horizontal y en un lugar con temperatura y humedad constantes, evitando que la luz incida directamente sobre la botella. Tiene un óptimo potencial de guarda de hasta siete años.

Características técnicas:

Edad de los viñedos 21 años de media
Rendimiento 3.800 kg/ha
Botellas producidas 917

Datos analíticos:

Grado alcohólico 15,5% vol.
Acidez total tartárica 5.3 ±0.2 g/L
Azúcar residual 0.61 g/L



DESTÍ SOLS GARNATXA 2018

Subzona 'Vila de Porrera' La bodega Merum Priorati se encuentra en Porrera, una villa ubicada al este de la D.O.C. Priorat, en la zona fría de la denominación de origen. Su situación está estrechamente determinada por la orografía y por la presencia del río Cortiella, un afluente del río Siurana.

Climatología DESTÍ SOLS GARNATXA nace de una tierra que se encuentra a cubierto de los fríos vientos del norte gracias a la majestuosa sierra de Montsant y acariciada durante la noche por los vientos del suroeste, que ayuda a los racimos a recuperarse del calor diurno.

Formación de la viña Viñedos en formación horizontal en Cordon Royat y Doble Royat. Vegetación conducida por plano vertical mediante emparrado.

Tierra De pizarra -conocida localmente como llicorella o llacorella-, muy rocosa y muy pobre en materia orgánica, por lo que las vides tienen poco vigor y ofrecen bajos rendimientos. La roca madre es laminada, hecho que permite a la vid desarrollar raíces profundas. Ambos factores contribuyen a generar un entorno idóneo para soportar el estrés estival y consolidar una progresiva y perfecta maduración de la uva. En Merum Priorati tenemos la suerte de disponer de tierra con pizarras de épocas geológicas distintas. Estas pizarras, tan raras como antiguas, son responsables de la finura, frescor y elegancia que podemos encontrar en los vinos de nuestra colección.



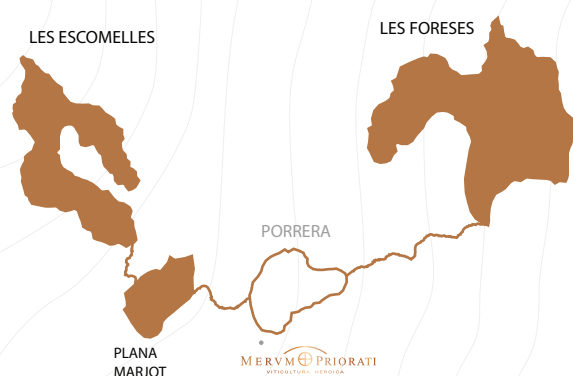
Llicorella del carbonífero, unas pizarras de un tacto áspero y originadas durante el carbonífero (hace unos 300 millones de años) gracias a la compactación de arenas. Predomina en la finca de Les Foreses.



Llicorella del devoniano, unas pizarras oscuras formadas durante el devoniano (hace unos 400 millones de años) por la compactación de los fondos de los lagos. Estas pizarras son muy laminadas, quebradizas y se encuentran en zonas muy determinadas de Porrera, especialmente en nuestras fincas Les Escomelles y La Plana Marjot.

LAS FINCAS DE MERUM PRIORATI

Ubicación 112 ha de propiedad localizadas en Porrera, al sud de Cataluña, a 150 km del suroeste de Barcelona. Un total de 25 ha de vid plantada en terrazas, distribuidas en 3 fincas: Les Foreses, Les Escomelles y La Plana Marjot



DESTÍ SOLS GARNATXA: RECONOCIMIENTOS

Destí Sols Garnatxa 2016: 91 puntos en los Decanter World Wine Awards 2019 (Reino Unido)

Medalla de Oro en Grenaches du Monde 2019 (Francia)

Medalla de Oro en Gilbert & Gaillard 2019 96/100 (Francia)