

DESTÍ 2022

Gestos infinits d'una viticultura heroica que ha impregnat de noblesa un terror summament difícil i també agraït. Batec, puresa, frescor, ànima i salvatgia del Priorat es despleguen amb tots els seus matisos.



Denominació d'origen D.O.Q. Priorat

Varietats de raïm 60% garnatxa negra, 30% carinyena, 10% sirà.

Anyada 2022 La collita 2022 va tenir una precipitació modesta però ben distribuïda. Un hivern sec es va equilibrar amb reserves tardorenques, i la primavera va afavorir el vigor i la floració. Les pluges de juny i juliol van ajudar a mitigar la calor de l'estiu, permetent una maduració normal. 2022 va ser una anyada molt sana, menys productiva i altament concentrada.

Verema 2022 Va començar la segona setmana de setembre amb la varietat Sirà i va finalitzar a la fi d'octubre amb la Cabernet Sauvignon. Raïm procedent de les vinyes de Merum Priorati situades en la localitat de Porrera. Verema a mà en caixes de 20 kg.

Elaboració Es derrapa el 100% de la verema. Maceració del raïm i fermentació a temperatura controlada en dipòsits d'acer inoxidable. Després de tres setmanes, amb remuntats manuals, es procedeix a un premsatge suau utilitzant una premsa horitzontal pneumàtica i sagnat per gravetat. Una vegada premsat, el vi passa a botes de roure francès de 500 l de torrat mitjà, noves i de segon ús. Després de la fermentació malolàctica el vi envelleix en les mateixes botes durant 18 mesos, i posteriorment es procedeix al cupatge i a l'embotellat. DESTÍ 2022 no es filtra ni es clarifica i té una evolució en ampolla de 6 mesos abans de la seva comercialització.

Nota de tast En nas aflora la fruita vermella, alhora que sorgeixen tocs minerals de fòsfor, notes mentolades i records a espècie dolça com la regalèssia. Expressiu i d'intensitat amable, posseeix una subtil entrada en boca. El vi es mostra rodó i cremós, de taní delicat. DESTÍ és un vi honest i coherent, en el paladar torna a néixer l'expressió de fruita fresca. El final és llarg i elegant.

Maridatge DESTÍ 2022 combina a la perfecció amb plats més aviat magres: coca de trempó amb llagostins; turbot al forn de llenya amb mil fulls de patata monalisa i pernil ibèric. És ideal també per acompanyar carns vermelles al foc amb herbes aromàtiques.

Servei La temperatura de servei recomanada es troba entre els 15 i 17 °C.

Guarda Es recomana conservar-lo en posició horitzontal i en un lloc amb temperatura d'entre 15 i 17 °C, i humitat constants, evitant que la llum incideixi directament sobre l'ampolla. DESTÍ es tornarà més complex amb el temps i s'assegura una guarda òptima entre 7 - 10 anys.

Característiques tècniques:

Edat de les vinyes 25 anys
Rendiment 3.000 kg/ha
Ampolles produïdes 28.848 ampolles

Dades analítiques:

Grau alcohòlic 15,5% vol
Acidesa total tartàrica 5,8 g/l
Sucre residual 1,6 g/l