



Les Crestes 2021 – DOQ Priorat

**Afrutado, fresco y expresivo.
Un auténtico Priorat joven y delicioso.**

Variedades: 80% Garnacha, 10% Cariñena, 10% Syrah.

Viñedos: Viñedos en vaso de 10 a 25 años.

Suelo: Laderas empinadas de pizarra "llicorella" (75%) y terrenos arcillo-calcáreos (25%).

Clima: Días mediterráneos y noches continentales. Alto contraste térmico día/noche.

Elaboración: Vendimia manual. Rigurosa segunda y tercera selección manual en la mesa de selección de la bodega. Fermentación alcohólica y maloláctica de las uvas suavemente despalilladas en depósitos de acero inoxidable.

Crianza: Combinación de 4 a 6 meses en depósito de hormigón (25%), en grandes cubas de roble (25%) y barricas usadas de roble francés (50%).

Embotellado: 60.000 botellas en junio 2022.

Graduación: 14,5% vol. **pH:** 3,38 **Acidez total:** 6 g / L

Añada 2021

Una copiosa nevada en enero dejó buenas reservas de agua. La primavera fue seca y fresca, con un buen crecimiento vegetativo. El verano siguió la tendencia de bajas temperaturas con más lluvia de lo normal. En conjunto, un verano más fresco y húmedo. Las uvas maduraron lentamente y la vendimia comenzó una semana más tarde de lo habitual. Una añada con uvas abundantes, buena acidez, contenido alcohólico y maduración perfecta. ¡Viva el 2021!

92+ The Wine Advocate – September 2022

91 Guía Peñín 2022 – July 2022

