



Salanques 2019 – DOQ Priorat

**Equilibrio, intensidad y pureza.
El verdadero carácter del Priorat.**

Variedades: 65% Garnacha, 25% Cariñena, 10% Syrah.

Viñedo: Viñedos en vaso de 25 a 30 años.

Suelo: Laderas con Fuertes pendientes de pizarra "llicorella".

Clima: Días mediterráneos y noches continentales. Gran 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 y tina de roble francés.

Crianza: 12 a 14 meses en barricas de roble francés nuevas, de segundo y de tercer año.

Embotellado: 16.000 botellas en mayo 2021.

Graduación: 15% vol. **pH:** 3,28 **Acidez total:** 6,4 g / L

Añada 2019

La añada se recordará por la ola de calor de finales de junio, con temperaturas de hasta 43°C que afectaron, sobre todo, a la cariñena. Un verano cálido, pero con lluvias que refrescaron la viña. Se llegó a finales de agosto en condiciones óptimas y con las uvas sanas, concentradas y bien equilibradas. Gran calidad con rendimientos algo más bajos.

94 Guía Peñín – Julio 2021

93/95 Hudin – Julio 2021

91 The Wine Advocate – Septiembre 2022

