



## VELL COSTER 2017

### D.O.Q. PRIORAT

#### VINYES

Vi elaborat pel raïm de tres parcel·les de ceps centenaris conreats en got, en vessants de sòls pissarrosos.

#### VARIETAT I ELABORACIÓ

Carinyena 90% Garnatxa N. 10%  
Veremat en caixes a mitjans octubre. Fermentat en bóta de roure francès de 225 litres durant vint-i-vuit dies amb remuntats diaris.

#### CRIANÇA

Quaranta-sis mesos en una bóta de roure francès de 225 litres.

#### EMBOTELLAT

Maig del 2022

#### TAST SENSORIAL

De color vermell picota i reflex porpra. Amb aromes de sucosos fruits negres (cirera, móra), pela de nou i flors de Jamaica. En boca és fresc, equilibrat i fluid. El seu taní dolç està polit i tornen les seves aromes a cirera madura, paternal (quars), xocolata, cedre i notes balsàmiques. Amb bona persistència.

#### ESTIL DE VI

Elaborat a partir de ceps centenaris de molt baix rendiment sobre sòls de pissarra llimosa en vessants molt inclinats.

#### ANYADA

Va començar l'any amb un hivern temperat amb escasses precipitacions però molt ben repartides durant tota la primavera (261 litres). La brotada es va avançar uns dies respecte anyades anteriors, però va ser correcta, així com la floració que va ser a finals de juny. El mes de juny va ser un mes molt calorós, però les temperatures de l'estiu van ser les habituals sent el verol a mitjans d'agost. La vinya i el seu fruit van estar sans gràcies al vent i el sol que van fer que necessitessin els fitosanitaris justos, ja que no van tenir plagues.

