



AÑADA

Empezó el año con un invierno poco frío y las precipitaciones fueron escasa pero muy bien repartidas durante toda la primavera (261 litros). La brotación se adelantó unos días respecto añadas anteriores pero fue correcta, así como la floración que fue a finales de junio. Junio fue un mes muy caluroso pero las temperaturas del verano fueron las habituales siendo el envero a mediados de agosto. La vid y su fruto estuvieron sanos habiendo sido un buen año, sin apenas tratamientos fitosanitarios al no existir plagas gracias al viento y al sol..



VELL COSTER 2017

D.O.Q. PRIORAT

VIÑEDOS

Vino elaborado por las uvas de tres parcelas de "coster" a 500 metros de altitud con cepas viejas cultivadas en vaso en laderas de suelos de Llicorella de Priorat.

Viticultura sin maquinaria y trabajo de los suelos con la mula

VARIEDAD Y ELABORACIÓN

88% Cariñena, 12% Garnacha Negra.

Vendimiado en cajas a mediados de octubre. Despalillado, estrujado y fermentado en bota de roble francés de 225 litros durante 28 días con giros diarios.

CRIANZA

46 meses en una barrica de roble francés.

EMBOTELLADO

Se embotelló en mayo 2023

CATA SENSORIAL

De color rojo picota y reflejo púrpura. Con aromas de jugosos frutos negros (cereza, mora), cáscara de nuez, flores de Jamaica, y de tagetes. En boca es fresco, equilibrado y fluido. Su tanino dulce está pulido y vuelven sus aromas a cereza madura, pedernal (cuarzo), chocolate, cedro y notas balsámicas. Con muy buena persistencia.

PRODUCCIÓN

230 botellas de 0.75 litros.