



ANYADA

L'any 2021 va començar marcat per la tempesta en forma de neu, provinent de la borrasca Filomena. Entre finals de l'hivern i principis de la primavera es van registrar alguns pics de temperatures, que van provocar la brotació de la vinya durant la primera setmana d'abril. Just a l'inici de la verema, durant la tercera setmana d'agost, les pluges que van caure durant dues setmanes van provocar un alentiment en la maduresa. Una situació que va canviar de forma radical a partir del 15 de setembre, quan es va retornar al característic clima mediterrani del Priorat, que va beneficiar en molt l'evolució de la collita, la qual es va allargar fins a finals d'octubre

VI DE VILA LA MORERA DE MONTSANT 2021 D.O.Q. PRIORAT

VINYES

Aquest vi prové del raïm de tres parcel·les situades al voltant del poble de La Morera de Montsant, són vinyes conreades en espatllera sobre sòls de conglomerat de gres i ciment calcari i en ecològic. L'edat mitjana dels ceps és de 25 anys.

VARIETAT I ELABORACIÓ

Garnatxa negra 100%
Veremat en caixes a mitjans de setembre.
Fermentació en acer inoxidable durant vint-i-vuit dies amb remuntats diaris.

CRIANÇA

Vuit mesos en bótes de roure francès de 225 litres.

EMBOTELLAT

Abril de 2023

TAST SENSORIAL

De color vermell cirera amb reflexos gairebé robí. D'aromes franques de tinta xinesa, bosc baix (farigola i romaní) i notes de sòl mullat. A copa agitada és de gran complexitat i intensitat aromàtica on es percep aromes a cirera, mora vermella, torrats de fusta i espècies. El vi en boca és fresc i equilibrat, de cos mig lleuger i aromes a fruites vermelles amb sensacions tàctils de sedositat dels seus tanins, envoltants d'una fusta discreta i elegant. El seu final és càlid i potent; molt llarg.

ESTIL DEL VI

La figura de Vi de Vila representa en aquest cas una localitat muntanyenca on predomina la Garnatxa amb la fruitositat de baies vermelles i negres. Un vi amb la tensió i la concentració del Priorat més fresc

