



## AÑADA

El año 2021 empezó marcado por la tormenta en forma de nieve, proveniente de la borrasca Filomena.

Entre finales del invierno y principios de la primavera se registraron algunos picos de temperaturas, que provocaron la brotación de la viña durante la primera semana de abril.

Justo al inicio de la vendimia, durante la tercera semana de agosto, las lluvias que cayeron durante dos semanas provocaron una ralentización en la madurez. Una situación que cambió de forma radical a partir del 15 de septiembre, cuando se devolvió al característico clima mediterráneo del Priorat, que benefició en mucho la evolución de la cosecha, la cual se alargó hasta finales de octubre.



## VI DE VILA POBOLEDA 2021 D.O.Q. PRIORAT

### VIÑEDO

Este vino se provee de la uva de dos parcelas situadas en la vila de Poboleda. Viñedos cultivados en vaso sobre suelos de Llicorella. La edad del viñedo es de 35 años.

### VARIEDAD Y ELABORACIÓN

88% Garnacha negra, 12% Cariñena

Vendimiado a finales de septiembre. Despalillado, estrujado y fermentado en acero inox durante 29 días con remontados diarios.

### CRIANZA

8 meses en barricas de roble francés de 225 litros

### EMBOTELLADO

Se embotelló en abril de 2023

### CATA SENSORIAL

De color rojo cereza y reflejos también cereza. Sus complejos aromas van mostrándose lentamente; frutos negros maduros (moras y arándanos) aromas a tinta, hoja de laurel, tofe, grafito y arcilla. Equilibrado en boca con taninos sedosos y un sabor a frutos rojo (grosellas y arándanos). Sensación de tensión y amplitud en boca y buena persistencia.

### ESTILO DE VINO

La figura del Vi de Vila representa en este caso la localidad de Poboleda con suelos de Llicorella aportando una gran concentración equilibrio y elegancia en un clima mediterráneo continental.