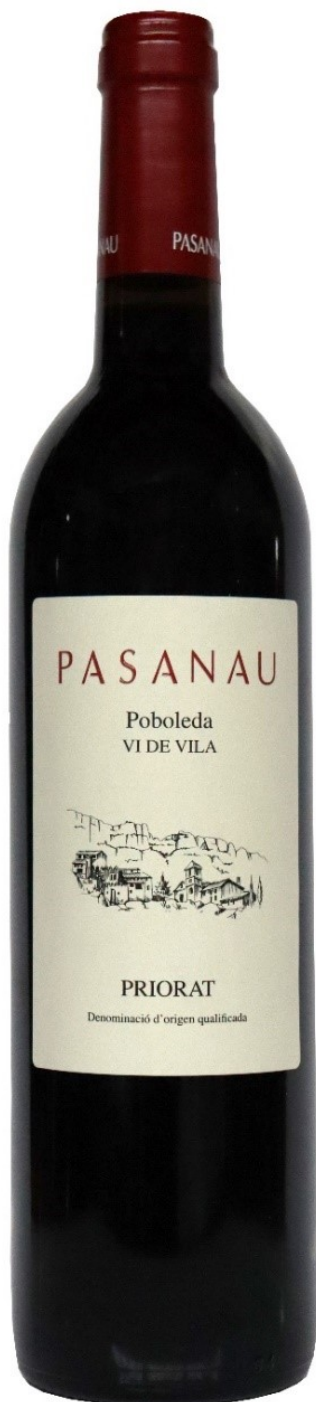


---

Celler

# PASANAU

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



### VINYES

Aquest vi es proveeix del raïm de dues parcel·les: la finca de les Salanques i el Mas Nou de Poboleda. Són vinyes conreades en ecològic, en vas i emparrat respectivament i sobre sòls de pissarra llimosa (Llicorella).

### VARIETAT I ELABORACIÓ

Garnatxa negra 88%, Carinyena 12%. Veremat en caixes a finals de setembre. Fermentat en acer inoxidable durant vint-i-nou dies amb remuntats diaris.

### CRIANÇA

Vuit mesos en bótes de roure francès de 225 litres.

### EMBOTELLAT

Abril 2023.

### ESTIL DE VI

La figura del Vi de Vila representa en aquest cas la localitat de Poboleda amb sòls de Llicorella, aportant una gran concentració d'equilibri i elegància en un clima mediterrani continental.

### ANYADA

L'any 2021 va començar marcat per la tempesta en forma de neu, provinent de la borrasca Filomena. A finals de l'hivern, principis de la primavera es van registrar alguns pics de temperatures, que van provocar la brotació de la vinya 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.

