



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.

CEPS NOUS 2021

D.O.Q. PRIORAT

VIÑEDOS

Ceps Nous está elaborado con uvas del municipio de la Morerade Montsant y Poboleda sobre suelos de arcilla y Llicorella. La edad de las viñas están desde las primeras plantadas en el 2000, cuando surgió este vino, hasta las plantadas recientemente.

VARIEDAD Y ELABORACIÓN

50% Garnacha negra, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc

Vendimiado en cajas a primeros de septiembre. Despalillado, estrujado y fermentado en acero inox durante 19 días con remontados diarios.

CRIANZA

7 meses en barricas de roble francés de 225 litros.

EMBOTELLADO

Se embotelló en abril del 2023

CATA SENSORIAL

Ligero toque de fruta oscura y aceituna negra en el centro, pero envuelto por cerezas rojas con algunas notas ligeras de grafito y ciruela, té negro y un toque vertical pero en general bastante agradable. Más amplio en el paladar pero aún manteniendo un buen equilibrio y un ligero aligeramiento en el final.

ESTILO DE VINO

Ejemplo de vino con un buen peso de fruta respaldado por una crianza en roble francés con el sello de la mineralidad y climatología del Priorat que confiere tensión y poderío.

