

PASANAU

VELL COSTER 2021

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

85% Carinyena, 15% Garnatxa Negra

CRIANZA

19 meses en una barrica de roble francés de 125 litros.

EMBOTELLADO

Abril 2024

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.

ESTILO DE VINO

Elaborado a partir de cepas centenarias de muy bajo rendimiento sobre suelos de pizarra limosa en laderas muy inclinadas.

