



AÑADA

La cosecha del 2020 fue de muy buena calidad, pero de menor producción. La añada se caracterizó por sus elevadas temperaturas y el ataque del Mildiu en las fincas de más humedad. Las lluvias de principios de septiembre permitieron completar la maduración del fruto. El hecho de que las cepas fueran menos productivas (20%) junto a la escasez de lluvias se pudo mantener el equilibrio deseado entre los azúcares y la acidez.

VI DE PARATGE LOS TORRENTS 2020 D.O.Q. PRIORAT

VIÑEDO

El paraje de los Torrents está formado por dos viñedos separados por un torrente. En la ladera orientada a poniente hay uvas de cariñena y en la de levante de garnacha. Ambas viñas están cultivadas en terrazas en espalderas sobre suelos de pizarra (llicorella) y cultivo ecológico. Pertenecientes al municipio de la Morera de Montsant. Las viñas de este paraje fueron las primeras viñas que cultivó la familia Pasanau las cuales fueron reconvertidas por su penúltimo heredero Ricard Pasanau hace ya más 20 años.

VARIEDAD Y ELABORACIÓN

60% Garnacha negra, 40% Cariñena
Vendimiado en cajas a mediados de septiembre. Despalillado, estrujado y fermentado en tanque de acero inox durante 35 días con remontados diarios

CRIANZA

22 meses en barricas de roble francés de 225 litros

EMBOTELLADO

Se embotelló en febrero de 2023

CATA SENSORIAL

De color rojo cereza y reflejo cereza, sus aromas son intensos, limpios y francos. Destacan la fruta jugosa (ciruela roja y cerezas). En la boca el vino es de cuerpo medio ligero y se muestra fresco y equilibrado. Sus taninos son sedosos con un paso fácil, su alcohol está integrado y su madera discreta. Su sabor es de fruta negra (casis). Un vino con tensión y correcta persistencia.

ESTILO DE VINO

“Vi de Paratge Los Torrents 2020” evoca un paraje de frutuosidad, ligereza y suavidad sin perder el carácter de la tierra del Priorat.