

PASANAU

VI DE VILA LA MORERA DE MONTSANT 2022

D.O.Q. PRIORAT

VINYES

Aquest vi prové del raïm de tres parcel·les situades al voltant del poble de La Morera de Montsant, són vinyes conreades en espatllera sobre sòls de conglomerat de gres i ciment calcari i en ecològic. L'edat mitjana dels ceps és de 25 anys.

VARIETAT I ELABORACIÓ

84% Garnatxa negra, 16% Merlot
Veremat en caixes a mitjans de setembre.
Fermentació en acer inoxidable durant vint-i-vuit dies amb remuntats diaris.

CRIANÇA

12 mesos en bótes de roure francès de 225 litres.

EMBOTELLAT

Juliol 2024

ANYADA

Va començar l'any amb un hivern temperat amb escasses precipitacions. La brotada es va avançar uns dies respecte anyades anteriors, però va ser correcta, així com la floració que va ser a finals de juny. L'estiu va ser molt calorós i això va fer que la verema s'avancés a finals del mes d'agost.

ESTIL DE VI

La figura de Vi de Vila representa en aquest cas una localitat muntanyenca on predomina la Garnatxa amb la fruitositat de baies vermelles i negres. Un vi amb la tensió i la concentració del Priorat més fresc.

