

# PASANAU

## VI DE VILA LA MORERA DE MONTSANT 2022

D.O.Q. PRIORAT



### VIÑEDOS

Este vino se provee de la uva de una parcela situada entorno al pueblo de La Morera de Montsant. Viñedos cultivados sobre suelos de Arcillas y Quarzo.

### VARIEDAD Y ELABORACIÓN

84% Garnatxa negra, 16% Merlot  
Vendimiado en cajas a principios de octubre. Despalillado, estrujado y fermentado en deposito inox durante 26 días con remontados diarios.

### CRIANZA

12 meses en barricas de roble francés de 225 litros.

### EMBOTELLADO

Julio 2024

### AÑADA

Empezó el año con un invierno templado con escasas precipitaciones. La brotación se adelantó unos días respecto añadas anteriores pero fue correcta, así como la floración que fue a finales de junio. El verano fue muy caluroso y eso provocó que la vendimia se adelantara a finales del mes de agosto.

### ESTILO DE VINO

La figura de Vi de Vila La Morera de Montsant representa en este caso una localidad semi montañosa donde predomina la Garnacha con la frutuosidad de bayas negras y rojas. Un vino con la tensión y la concentración del Priorat más fresco.