

# PASANAU

## VI DE VILA DE POBOLEDA 2022

D.O.Q. PRIORAT



### VINYES

Aquest vi es proveeix del raïm de dues parcel·les: la finca de les Salanques i el Mas Nou de Poboleda. Són vinyes conreades en ecològic, en vas i emparrat respectivament i sobre sòls de pissarra llimosa (Llicorella).

### VARIETAT I ELABORACIÓ

74% Garnatxa Negra, 20% Merlot, 4% Carinyena, 2% Syrah

Veremat en caixes a finals de setembre. Fermentat en acer inoxidable durant vint-i-nou dies amb remuntats diaris.

### CRIANÇA

13 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 del Vi de Vila representa en aquest cas la localitat de Poboleda amb sòls de Llicorella, aportant una gran concentració d'equilibri i elegància en un clima mediterrani continental.