

PASANAU

VI DE VILA DE POBOLEDA 2022

D.O.Q. PRIORAT



VIÑEDOS

Este vino se provee de la uva de dos parcelas situadas en la vila de Poboleda. Viñedos cultivados en vaso sobre suelos de Llicorella. La edad del viñedo es de 35 años.

VARIEDAD Y ELABORACIÓN

74% Garnatxa Negra, 20% Merlot, 4% Carinyena, 2% Syrah
Vendimiado a finales de septiembre. Despalillado, estrujado y fermentado en acero inox durante 29 días con remontados diarios.

CRIANZA

13 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 del Vi de Vila representa en este caso la localidad de Poboleda con suelos de Llicorella aportando una gran concentración equilibrio y elegancia en un clima mediterráneo continental.