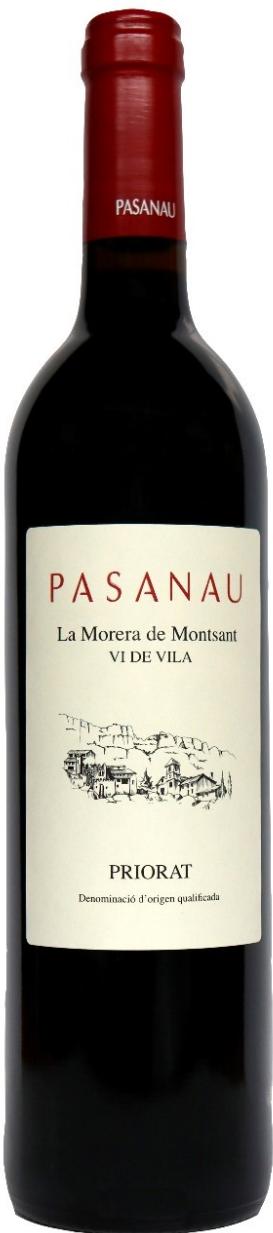


**VI DE VILA  
LA MORERA DE  
MONTSANT 2021**  
D.O.Q. PRIORAT



## AÑADA

El año 2021 empezó marcado por la tormenta en forma de nieve, proveniente de la borrasca Filomena. Entre finales del invierno y principios de la primavera se registraron algunos picos de temperaturas, que provocaron la brotación de la viña durante la primera semana de abril. Justo al inicio de la vendimia, durante la tercera semana de agosto, las lluvias que cayeron durante dos semanas provocaron una ralentización en la madurez. Una situación que cambió de forma radical a partir del 15 de septiembre, cuando se devolvió al característico clima mediterráneo del Priorat, que benefició en mucho la evolución de la cosecha, la cual se alargó hasta finales de octubre.

## VIÑEDO

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

100% Garnacha negra

Vendimiado en cajas a principios de octubre. Despalillado, estrujado y fermentado en depósito inox durante 26 días con remontados diarios.

## CRIANZA

8 meses en barricas de roble francés de 225 litros.

## EMBOTELLADO

Se embotelló en abril de 2023

## CATA SENSORIAL

De color rojo cereza con reflejos cereza casi rubí subyacente y notas de grafito, salvia y pimienta negra. Amplio y carnoso en el paladar, con taninos que muestran integración y le dan una amplitud general agradable al vino, incluso si es un poco más cálido.

## 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 frutosidad de bayas negras y rojas. Un vino con la tensión y la concentración del Priorat más fresco.