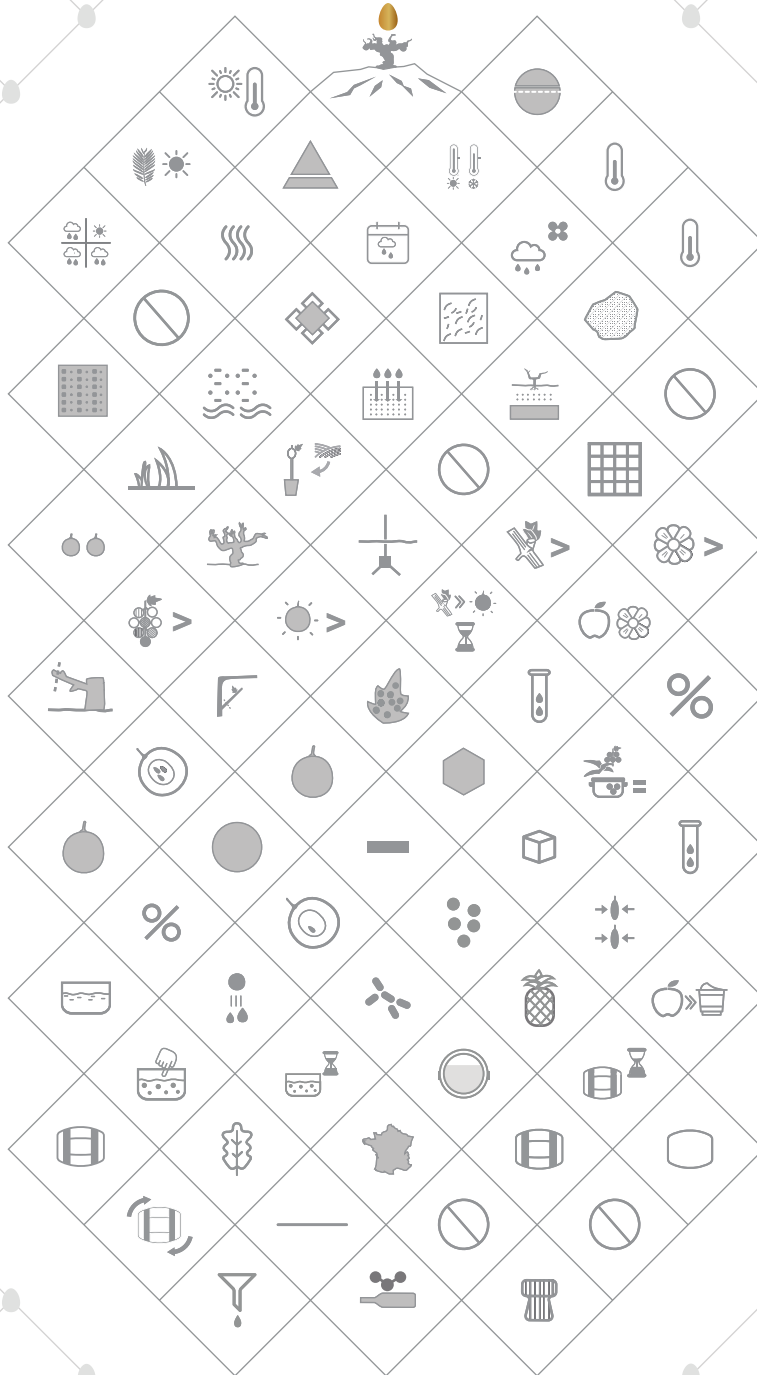




PARCELA ÚNICA

Canyerets

2018





PARCELA ÚNICA

Canyerets

2018

Ficha técnica

Para nuestros vinos de parcela única hemos desarrollado un lenguaje inspirado en la tabla periódica de los elementos, que incorpora los distintos factores que influyen en la elaboración de un vino: Clima, Factor Añada, Geología, Viñedo y Bodega. En la parte posterior de esta ficha encontrarás todos los iconos que definen cada elemento de la tabla. Puedes complementar la información en nuestra web (leer código QR). Este proyecto contará con una segunda fase en la que desarrollaremos más profundamente dicho lenguaje en un libro. ¡Te animamos a acompañarnos en este viaje!

by David Seijas

Elaboración

espallado y estrujado de la uva con un 15% de raspón. Fermentación espontánea en depósito de acero inoxidable con 1 pigeage diario. 20 días de maceración a temperatura controlada máxima de 25°C. Prensado y fermentación maloláctica en tina. Crianza posterior de 16 meses en barrica de roble francés de 2º año, tonelero Dargaud & Jaegle y procedencia Tronçais, tostado ligero y doblada a vapor. Reposo en botella de 12 meses antes de salir al mercado.

Datos del vino

Parcela: **Canyerets**
Latitud/Longitud: **41° 12' N / 0° 46' O**
Altitud: **360m sobre el nivel del mar**
Suelos: **Llicorella**
Clima: **Mediterrani**
Variedades: **95% carinyena, 3% escanyavella, 2% garnatxa blanca**
Edad viñedo: **>90 años**

Análisis

Alcohol: **14% vol.**
Acidez total (tartárico): **5,60 g/l**
Acidez volátil (acético): **0,70 g/l**
pH: **3,38**
SO2 total: **36 mg/l**
(SO2 tras maloláctica y antes de embotellar)
Azúcares: **<0,2 g/l**

Añada 2018

La primera mitad del año fue la más lluviosa de los últimos años, lo que abrió la puerta a un invierno y primavera extraordinariamente húmedos. Los suelos, llenos de reservas hídricas, encarraron muy favorablemente el inicio del verano. Seguidamente tuvimos semanas de buen tiempo con temperaturas cada vez más cálidas, sólo contenidas puntualmente por unas lluvias que cayeron a mediados de julio. Agosto fue cálido, como es habitual, con temperaturas por encima de los 35 grados algunos días. El calor se prolongó hasta mediados de septiembre, cuando bajó de repente y dejó paso a un ambiente frío y húmedo, lo que permitió una excepcional vendimia. **Producción: 300 botellas**

Nota de cata

Toda la energía puesta en el cuidado de esta viña, que estuvo a punto de caer en el olvido, merece la pena cuando degustas el vino: violetas, fruta silvestre negra y jugosa, penetrantes aromas de grafito y especias que se combinan con notas de ciruela jugosa. Un vino que representa la máxima expresión de la potencia del Priorat, con el característico toque silvestre y mineral de la Samsó (Carinyena). En boca, el tanino es sumamente jugoso, meloso, sin aristas y expansivo. Se suma a su generosidad en aromas y sabores, un paladar impresionante y rotundo: muy Priorat, muy llicorella y muy penetrante, como si las raíces nos quisieran hablar de lo que encuentran en las profundidades del subsuelo. Nos hemos quedado gratamente sorprendidos por la evolución tan lenta de sus características, como si el tiempo pasara más despacio para Canyerets que para otros vinos. En consecuencia, estamos convencidos de su elevado potencial de guarda. El tiempo nos dará la razón, ya veréis. Canyerets es un Priorat muy Priorat, una representación de la máxima calidad del arquetipo del Priorat actual.

