

CAMINS DEL PRIORAT



Propietario: Álvaro Palacios.
Enología: Álvaro Palacios / Oriol Castells.
Viticultura: Álvaro Palacios / Roger Pallarés.
Fundación bodega: 1989.

Nombre del vino: CAMINS DEL PRIORAT.
Cosecha: **2018**
Clasificación de la cosecha:
Salida al mercado: Mayo 2019.

Procedencia de las uvas: Uvas procedentes de 8 municipios.
Municipio: Gratallops, Porrera, Torroja, Les Vilelles, Bellmunt, El Molar, El Lloar y Poboleda.
Superficie del viñedo: 80 hectáreas.
Región: Priorat D.O.Q
Suelos: De pizarra "llicorell" con estructura laminar con orientaciones muy variables y textura limosa. Del Paleozoico, periodo Carbonífero: pizarras de origen metamórfico generadas por la transformación de arcillas sometidas a presión y temperatura.
Orografía: Laderas pronunciadas y terrazas.
Orientación: Muy diferentes exposiciones, dependiendo de cada viñedo.
Altitud del viñedo: De 350 m. - 700 m.
Clima: Mediterráneo con gran influencia del mar.
Pluviometría: 460 mm
Temperatura media: Min: 7,96°C / Max: 23,07°C // Media: 14,92°C.
Horas de sol: 4.400 horas al año.

Variedades de uva (%): 35% Garnacha
20% Cariñena.
20% Syrah.
15% C.S.
10% Merlot.

Edad de las cepas: De 11 a 41 años.
Densidad de plantación de las cepas: Diferentes según viñedos.
Estilo de poda: Poda en vaso y cordon royat.
Técnicas del cultivo: Maquinaria agrícola.
Irrigación: No.
Vendimia en verde: Según fincas.
Producción por hectárea: 26 Hl por hectárea.
Vendimia: Selectiva según diferentes municipios y parcelas.



Fecha de Vendimia:	Desde el 3 de Septiembre hasta el 24 de Octubre, 2018.
Despallado-estrujado:	100% despallado y estrujado suave.
Fermentación alcohólica:	En tinas de cemento y madera con bazuqueos. Levaduras autóctonas.
Tiempo de maceración:	20-30 días.
Fermentación maloláctica:	En tinas.
Crianza:	4- 6 meses en barricas y tinas de madera.
Clarificación:	Si.
Estabilización por frío:	No.
Filtración:	Si.

Análisis

Alcohol:	14,5 %.
Acidez total:	4,8 g/l.
pH:	3,51
Acidez Volátil:	0,49g/l.
Extracto Seco:	28,9 g/l.

Producción

75cl:	230.000 Botellas.
150cl:	3.100 Magnums.

Conservación

Para su buen afinamiento este vino deberá conservarse a una temperatura máxima de 12° C.
Contiene Sulfitos

Vida

Momento óptimo de consumo a partir del primer año.
No recomendamos guardar este vino más de 6 años.