

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. |
| Despalillado-estrujado: | 100% despalillado 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.