



GV
GRATAVINUM
PRIORAT



GV5 2021

PARATGE GUINARDERES

Un vino ligado a una tierra

En el paraje de las Guinarderes hemos encontrado los ingredientes esenciales para elaborar el Priorat que nos roba el corazón: gran cantidad de Pizarra carbonífera tanto en superficie como en profundidad, una zona aireada y con unas condiciones excelentes para madurar la uva.

Con GV5 se pretende elaborar un vino con personalidad propia dentro de la zona, buscando un vino equilibrado, elegante, fino y afrutado, con el profundo carácter mineral que el terruño marca los vinos de esta región.



Vendimia manual y en pequeñas cajas.



63% Cariñena y 37% Garnacha.



Maceración pre-fermentativa en frío durante 4 días a 4°C. Fermentación alcohólica durante 14 días a temperatura controlada de 28°C. La fermentación alcohólica se realiza en barricas nuevas de roble francés y húngaro de 400 L. 31 días totales de contacto con las pieles.



14 meses en barricas nuevas de roble francés y húngaro.



Color rojo rubí de capa alta.



La nariz se va abriendo, inicialmente con notas de frutas negras del bosque confitadas y notas tostadas de las botas, que más tarde se van transformando en notas minerales de fósforo y grafito sobre un fondo especiado y de cacao.



La entrada en boca es potente, con gran cantidad de taninos pero de extraordinaria calidad y textura dulce. Gran concentración y volumen, bien equilibrados por la acidez. La boca combina notas balsámicas especiadas, de regaliz y toffeas junto a otros minerales que le aportan frescura. Fase final con un postgusto largo y complejo.



Servir a 16°C. Decantar antes de servir.

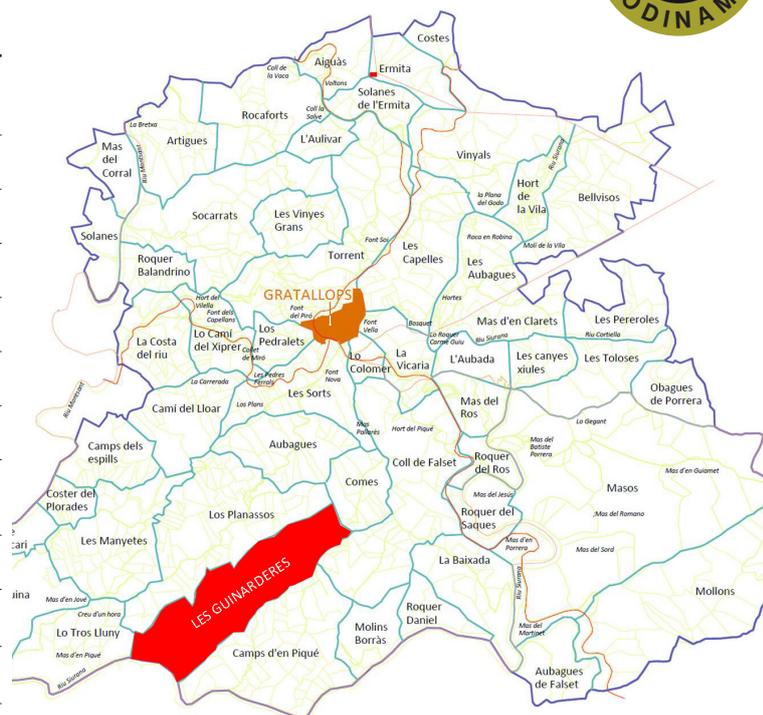


Embutidos, carnes a la brasa.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

VARIEDAD	Cariñena	Garnacha
PARAJE	Guinarderes	Guinarderes
PROCEDENCIA	Gratallops	Gratallops
PIE	110-R	110-R
EDAD	37 años	32 años
MARCO DE PLANTACIÓN	2 x 1,2 m	2 x 1,2 m
SISTEMA DE CONDUCCIÓN	Emparrado	Emparrado
SUELOS	Llicorella	Llicorella
ALTITUD	230 m - 295 m	260 m - 290 m
EXPOSICIÓN	Oeste	Oeste
PLUVIOMETRÍA	419 mm	419 mm



LOS NOMBRES DE LA TIERRA DE LA DOQ PRIORAT

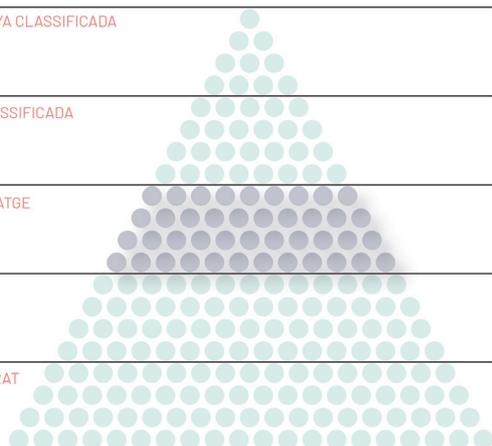
GRAN VINYA CLASSIFICADA

VINYA CLASSIFICADA

VI DE PARATGE

VI DE VILA

DOQ PRIORAT



CLIMATOLOGÍA CICLO VEGETATIVO 2021

El año 2021 empezó marcado por la tormenta en forma de nieve provocada por la borrasca Filomena, que cayó el día 9 de enero y que dejó importantes gruesos de nieve, los cuales se mantuvieron durante días en todos los pueblos de la DOQ Priorat.

Hacia tres décadas que en el Priorat no se registraban unas nevadas de estas características; precipitaciones que hicieron incrementar, de forma notable, las reservas hídricas en todos nuestros viñedos.

La nevada provocó roturas de ramas en algunos cultivos. En el caso de los viñedos, sin embargo, la precipitación fue muy beneficiosa.

Entre finales de invierno y principios de primavera se registraron algunos picos de temperaturas, que provocaron la brotación del viñedo durante la primera semana de abril. La primavera fue de una alta normalidad climática con un buen cuajado de la uva y un buen desarrollo vegetativo, por eso, el cultivo avanzaba sin incidencias sanitarias destacables.

Las primeras semanas de verano fueron secas, soleadas y calurosas, manteniendo un buen ritmo en el ciclo vegetativo.

Vino de la DOCa Priorat: Reflejo de la personalidad vinícola genérica y de la tipicidad de la DOCa Priorat.

Vi de Vila: Transmite la tipicidad privativa del mosaico paisajístico de un municipio, la suma de la diversidad de sus parajes vitícolas.

Vi de Paratge: Muestra una esencia aún más pura, un carácter ligado a la orografía, a la geología y a un microclima más delimitado.

Vinya Classificada: Nace de una producción vitícola individual de virtudes excepcionales, que merece ser embotellada aparte.

Gran vinya classificada: Muestras muy escasas de talento natural e histórico: una alianza del capricho de la naturaleza y una tradición que ha sabido interpretar y salvaguardar las joyas vitícolas más exclusivas, inalteradas en el tiempo.

CLIMATOLOGÍA DURANTE LA VENDIMIA

Justo al inicio de la vendimia, durante la primera semana de septiembre, las lluvias que cayeron durante dos semanas provocaron una ralentización en la madurez de la uva. Una situación que cambió de forma radical a partir del 15 de septiembre, cuando se volvió al característico clima mediterráneo del Priorat, que benefició mucho la evolución de la vendimia, la cual se alargó hasta mediados de octubre.

Añada tras añada, se confirma que cada vez más que las vendimias están marcadas por picos climatológicos, los cuales están fuera de la normalidad; unas alteraciones que afectan la cantidad y calidad de la uva.

En Gratavinum definimos la vendimia 2021 como agradecida y generosa, tras dos años muy duros.

ANALÍTICAS

GRADO	14 %	PH	3,60
ATT	5,7 g/l	AZÚCAR	0,7 g/l
AV	0,75 g/l	SO2 T	29 mg/l



Agricultura Ecológica



Agricultura Biodinámica

