



**GRATAVINUM**  
PRIORAT



**NATURAL  
WINE**

# SILVESTRIIS

2021

## Vino a la antigua... vino en estado puro

Silvestris... salvaje, natural y fiel a la naturaleza. GRATAVINUM Silvestris es un vino natural, tal como se elaboraba hace miles de años: nada más que zumo de uva fermentado con las levaduras salvajes de la uva, y sin ningún otro aditivo químico. Procedente de viñedos ecológicos que nunca han recibido la agresión de ningún producto químico, expresión máxima de la esencia de una tierra natural.



5538 botellas



85 % Cariñena y 15 % Syrah



Maceración pre-fermentativa en frío durante 7 días. Fermentación alcohólica espontánea, con levaduras indígenas, en tinajas de acero inoxidable durante 11 días.



- 40 % en barricas nuevas de roble francés de 400L durante 7 meses.
- 40 % en ánforas de arcilla de 380L durante 7 meses.
- 20% en Damajuanas de cristal de 60 litros durante 7 meses.



Color granate oscuro con ribetes violáceos.



En nariz es intenso, con predominio de notas frutales de frutos rojos y negros de gran pureza, sobre un fondo de notas minerales y de bosque.



Entra en boca con gran amplitud, combinando notas de fruta madura con un volumen y acidez muy equilibrados. Largo y persistente, destaca por su gran intensidad y pureza en todos los ámbitos.



Servir a 15°C.



Embutidos y carnes a la brasa.



Agricultura Ecológica



Agricultura Biodinámica





## CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

VARIEDAD	Cariñena	Syrah
PROCEDENCIA	Gratallops	Gratallops
PIE	R-Lot	140-Ru
EDAD	21 años	17 años
MARCO DE PLANTACIÓN	1,2 x 2,2 m	1,2 x 2,2 m
SISTEMA DE CONDUCCIÓN	Royat Doble	Royat Doble
SUELOS	Licorella (Pizarra)	Licorella (Pizarra)
ALTITUD	295 m	300 m
EXPOSICIÓN	Oeste	Este
PLUVIOMETRÍA	419,75 mm	

### 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.

### 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	13,5 %
ATT	5,3 g/l
AV	0,4 g/l
PH	3,49
AZÚCAR	0,3 g/l
SO2 T	<10 mg/l



Agricultura Ecológica



Agricultura Biodinámica

