



GRATAVINUM
PRIORAT



ROCAFORTS 2019 PARAJE ROCAFORTS

Un sueño hecho realidad

El primer vino de Gratavinum elaborado 100% con la variedad garnacha, que crece en el paraje Rocaforts, viñedos de aproximadamente 25 años, en un suelo en el que predomina el Gres Carbonífero (Ilicorell arenisca o Rocarell), que en conjunción con la variedad le aporta muy buena acidez y unos taninos suaves.



1.085 botellas.



Vendimia manual y en pequeñas cajas.



100% Garnacha.



Fermenta en anforas con un 15% de uva entera que no se despalilla ni pisa. Fermentación lenta de unos 20 días a 25 °C.



Crianza en bodega de roble francés de 600 litros (75%) y damajoanas (25%) durante 14 meses.



Color rojo cereza de intensidad media, capa media.



En nariz es intenso, con notas de gominolas y frutas rojas combinadas con notas minerales de sílex y un ligero trasfondo de tostados.



En la entrada en boca encontramos unos taninos suaves, con volumen y grasa elevados, bien compensados por una buena acidez y sensación general de verticalidad. Destacan los frutos rojos y notas minerales que resultan en un largo y intenso postgusto.



Servir a 15°C. Decantar antes de servir.



Embutidos, carnes a la brasa.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

VARIEDAD	Garnacha
PARAJE	Rocaforts
PROCEDENCIA	Gratallops
PIE	110-R
EDAD	25 años
MARCO DE PLANTACIÓN	2,5 x 1 m
SISTEMA DE CONDUCCIÓN	Royat doble
SUELOS	Gres carbonífero
ALTITUD	250 - 300 m
EXPOSICIÓN	Oeste
PLUVIOMETRÍA	583 mm



LOS NOMBRES DE LA TIERRA DE LA DOQ PRIORAT

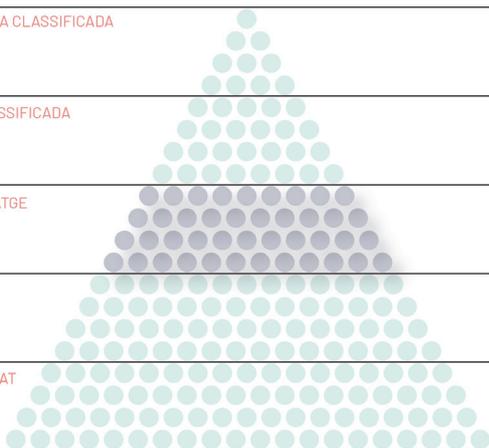
GRAN VINYA CLASSIFICADA

VINYA CLASSIFICADA

VI DE PARATGE

VI DE VILA

DOQ PRIORAT



CLIMATOLOGÍA (CICLO VEGETATIVO 2019)

2019 ha sido un año marcado por una climatología salvaje y dura. Un frío enero condujo a un febrero y marzo muy suaves, incluso cálidos, para conducir de nuevo a una primavera fresca en abril y mayo con valores menores a la media. Lo que si tuvieron en común fueron las escasas precipitaciones, con valores que en los 6 meses de las 2 estaciones no llegaron a 100 litros.... Un hecho histórico que ya auguraba un año atípico a todos los niveles...

Y llegó el fuego de junio. Literal. Mientras un incendio forestal arrasaba los campos y llegaba a las puertas del Priorat, tuvimos 4 días con máximas por encima de los 40 °C, llegando a los 43°C, una ola de calor absolutamente inusual por su pronta llegada, que se llevó por delante buena parte de la cosecha de la variedad cariñena, y bastantes cepas con ella.

Y llegó el verano, implacable, con el segundo mes de julio más cálido en 20 años tras la brutal ola de calor de junio... y las lluvias seguían desaparecidas... y la primera quincena de agosto mantuvo la tónica seca y de calor extremo.

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.

Cuando ya nos mentalizábamos para dar por perdida la casi totalidad de la cosecha, sobrevino el milagro, y la madre naturaleza compensó en parte el esfuerzo titánico de las cepas por sobrevivir, con una segunda mitad de agosto fresca y regada con algunas lluvias que aliviaron el sufrimiento de las cepas y las permitieron llegar preparadas a la fase de maduración. La vendimia se produjo del 13 de septiembre al 21 de octubre, con una sanidad, concentración y madurez envidiable en las pocas uvas sobrevivientes a la tiranía de 2019.

Ya después de la cosecha, en octubre, llegaron las lluvias torrenciales que ya poco ayudaron al viñedo pero que dejaron abundantes daños en las terrazas y caminos de la finca.

¿Y los vinos? Pues son un reflejo del año: intensos, con gran espíritu y personalidad, concentrados hasta niveles pocas veces vistos... Muestran el esfuerzo heroico realizado por el viñedo para llevar en cada gota de mosto toda la esencia del Priorat, y nos dejan la impresión de que solo cabe dar las gracias por este milagro.

ANALÍTICAS

GRADO	14 %	PH	3,44
ATT	6,2 g/l	AZÚCAR	0,2 g/l
AV	0,61 g/l	S02 T	30 mg/l



Agricultura Ecológica Agricultura Biodinámica