

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: **2021**
Clasificación de la cosecha:
Salida al mercado: Marzo 2022.

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: 449 mm / 50 cm nieve.
Temperatura media: Min: 2,45°C / Max: 38,75°C - Media: 15,50°C.
Horas de sol: 4.479 horas al año.

Variedades de uva (%): 40% Gamacha
15% Cariñena.
21% C.S.
18% Merlot.
6% Syrah.

Edad de las cepas: De 14 a 46 años.
Densidad de plantación de las cepas: Marco de plantación: 1,2 x 2,4 y 2,2 x 1 Entre 3.400 a 4.400 cepas por Ha.
Estilo de poda: Poda en vaso y cordon royat.
Técnicas del cultivo: Maquinaria agrícola.
Irigación: No.
Vendimia en verde: Según fincas.
Producción por hectárea: 23,5 Hl por hectárea.
Vendimia: Selectiva según diferentes municipios y parcelas.



Fecha de Vendimia:	Desde el 6 de Septiembre hasta el 18 de Octubre, 2021.
Despalillado-estrujado:	100% despalillado y estrujado suave.
Fermentación alcohólica:	En tinas de cemento y madera con bazuqueos. Levaduras autóctonas.
Tiempo de maceración:	25 días.
Fermentación maloláctica:	En tinas.
Crianza:	4-6 meses en tinas y barricas de madera.
Clarificación:	Si.
Estabilización por frío:	No.
Filtración:	Si.

Análisis

Alcohol:	14,5%.
Acidez total:	5,5 g/l.
pH:	3,5
Acidez Volátil:	0,59g/l.
Extracto seco:	

Producción

75cl:	246.000 Botellas.
150cl:	2.000 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.