

DESTÍ 2013



DENOMINACIÓ D'ORIGEN:
D.O.Q. PRIORAT

VARIETATS DE RAÏM:
65% Garnatxa negra, 15% Carinyena,
10% Sirà i 10% Cabernet Sauvignon

SÒL:
Llicorell: Sòl rocós, molt pobre en matèria orgànica que obliga a una viticultura de poc vigor i baixos rendiments. La roca mare és laminada, fet que permet a les arrels del cep penetrar en profunditat (fins a 15 metres de profunditat). Ambdós factors contribueixen a generar un entorn idoni per a suportar l'estèst estival i consolidar una perfecta maduració del raïm.

VEREMA:
L'anyada 2013 s'ha caracteritzat per una primavera força plujosa i un estiu i una tardor seca i càlida. La producció de la garnatxa ha estat irregular per les dificultats del quallat. La pedregada del mes de juny no ha tingut efectes importants. La verema va ser molt sana i va destacar per la seva qualitat.

NOTA DE TAST:
Destí 2013 és un vi de gran intensitat aromàtica; molt atractiu al nas per la persistència d'accents minerals, a fruits madurs de tardor i un lleu perfum al tomaní –a la *lavandula stoechas*– que s'escampa per les terrasses de les nostres vinyes fent costat a altres plantes nobles de la Mediterrània.

En boca, notem que *Destí 2013* és sedós, ample i balsàmic; apreciem el ressò de la magrana, de l'endrina i la cirereta d'arboç; El notem llaminer, golós i amb un postgust allargat de subtiletes.

El color que observem en copa és un roig cirera intens, però també podem endevinar-hi la vibració cromàtica d'una posta de sol de tardor.

MARIDATGE:
Destí 2013 combina a la perfecció amb plats més aviat magres: Una coca de trempó amb llagostins; un turbot al forn de llenya amb mil fulls de patata *monalissa* i pernil ibèric. És ideal també per acompanyar carns vermelles al foc, pintades amb herbes aromàtiques.

ELABORACIÓ:
Verema manual recollida en caixes de 20 kg. Es derrapa el 100% de la verema. Fermentació/maceració a temperatura controlada i efectuada en dipòsits d'acer inoxidable. Després de tres setmanes, es procedeix a una premsada suau a través d'una premsa horitzontal pneumàtica. Un vegada premsat, el vi passa a bótes de roure francès de 225 l, on es produeix la fermentació malolàctica.

Posterior a un envelliment d'entre 12 a 14 mesos a les botes de roure, el vi és cupejat i embotellat. El *Destí 2013* ni es filtra ni es clarifica.

GRAU ALCOHOLIC:
15 % vol.

ACIDESA TOTAL TARTÀRICA:
5,7 g/l.

SUCRE RESIDUAL:
0,7 g/l.

FORMACIÓ DE LA VINYA:
Vinyes en formació horitzontal (*cordon royat* i doble *royat*).
Conducció de la vegetació per pla vertical mitjançant emparrat.

EDAT DE LES VINYES:
de 12 a 16 anys.

RENDIMENT:
3800 kg/ha.