

EL CEL 2013



DENOMINACIÓ D'ORIGEN:

D.O.Q. PRIORAT

VARIETATS DE RAÏM:

60% Garnatxa negra, 30% Sirà, 15% Carinyena i 15% 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'estès estival i consolidar 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:

El Cel 2013 és un vi exclusiu, limitat i selecte; un vi de llarg recorregut, íntegre, d'expressió intensa i amb un caràcter que evoluciona amb el temps.

La primera impressió, en nas, ens l'aporta l'aroma d'aranyons, la fruita negra i l'humor del camp mediterrani. En el segon ensum, el desplegament aromàtic de *El Cel 2013* és incessant: L'olor de rebosteria fina es barreja amb làmines de mantega allargades sobre un pa acabat de fer i torrades que menjàvem quan érem infants; també intuïm la flaire dolça que desprèn aquesta terra de pissarra després de la pluja o en el moment de la posta. *El Cel 2013* ens fa costat, també, en la percepció d'aromes indescriptibles per evocar els records viscuts sobre la nostra terra i el nostre cel particulars.

En boca, *El Cel 2013*, és corpulent, estructurat, mineral i amb les notes d'envelliment en fusta ben integrades. Hi apreciarem el sabor de baies de bosc, móres i prunes; a més del gust a xocolata, fumats i torrats que el vi ha adquirit en la seva evolució en bóta.

Una vegada servit, el roig profund de El Cel 2013 emmiralla, perquè té la reverberació de tots els colors d'una terra, la pulsio de la sang i és reflex d'un cel, ara canviant, ara estable.

MARIDATGE:

Un vi tan excels i ric en cos, com *El Cel 2013*, demana l'acompanyament de plats de capriciosos a l'estil de la llebre confitada en escabetx d'herbes i verdures, la terrina de garrí de llet o el llom de cérvol amb salsa de magranes. En qualsevol tessitura, *El Cel* sempre alleugera la matèria grassa i dona volada als plers.

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 14 a 18 mesos a les botes de roure, el vi és cupejat i embotellat. *El Cel 2013* ni es filtra ni es clarifica.

GRAU ALCOHOLIC:

15,5 % vol.

ACIDESA TOTAL TARTÀRICA:

5,3 g/l.

SUCRE RESIDUAL:

0,6 g/l.

FORMACIÓ DE LA VINYA:

Vinyes velles formades en vas i vinyes adultes en formació horitzontal (*cordon royat* i doble *royat* i conducció de la vegetació per pla vertical mitjançant emparrat).

EDAT DE LES VINYES:

de 16 a 104 anys.

RENDIMENT:

2500 kg/ha.