



VINS DE LA MEMÒRIA

PALABRAS LÍQUIDAS DE XAVI NOLLA



plOm

DOQ PRIORAT

2019 ECOLÓGICO 540 botellas

Camí de les Aubagues Bellmunt

Suelos de Llicorella 1 ha

Agricultura Biodinàmica Vendimia Manual

Orientación NORTE 380 msnm

Rendimiento del viñedo 5000 kg/ha

Garnacha tinta 100% Vendimia 27/09/2019

Fermentación espontánea con levaduras salvajes de la propia uva, vinificación y crianza de 12 meses en tonel de castaño de 650 litros. Sin filtrar.

Al no haber sido sometido a ninguna estabilización ni filtrado, puede presentar sedimentos con el tiempo.

*contiene menos de 15mg/l de sulfitos añadidos

Vol. % alc: 14,9

Acd.T: 4,6

PH: 3,24

SO2 Total: 0,17

Acd.V: 0,58

Vino tinto de media capa y brillante color cereza y rubí, nariz altamente expresiva y compleja donde se muestra de forma muy honesta y franca el paisaje que rodea el viñedo de donde nace. Fresa, frambuesa y puntas tostadas especiadas, fondo balsámico penetrante y permanente que abarca una crianza perfectamente integrada y afinada. En boca es fresco, sedoso y aterciopelado, de paso amable y amplio, combinando sensaciones minerales, terrosas, frutales y especiadas con precisa elegancia y honestidad de terruño. Post gusto sorprendentemente largo y equilibrado donde vuelven a aparecer las plantas medicinales, como tomillo, lavanda, y romero, que nos transportan a un inolvidable paseo por las montañas del Priorat más mediterráneo.