



VINS DE LA MEMÒRIA

PARAULES LÍQUIDES DE XAVI NOLLA



plOm

DOQ PRIORAT

2019 ECOLÒGIC 540 botelles

Camí de les Aubagues Bellmunt

Terrers de Llicorella 1 ha

Agricultura Biodinàmica Verema Manual

Orientació NORD 380 msnm

Rendiment de la vinya 5000 kg/ha

Garnatxa negra 100% Verema 27/09/2019

Fermentació espontània amb llevats salvatges del propi raïm, vinificació i criança de 12 mesos en bocoï de castanyer de 650 litres. Sense filtrar.

Al no haver estat sotmès a cap estabilització ni filtratge, pot presentar sediments amb el temps.

*conté menys de 15mg/l de sulfits afegits

Vol. % alc: 14,9

Acid.T: 4,6

PH: 3,24

SO2 Total: 0,17

Acid.V: 0,58

Vi negre de mitja capa i brillant color cirera i robí, nas altament expressiu i complex on es mostra de forma molt honesta i franca el paisatge que envolta la vinya on neix, maduixa, gerds i puntes torrades especiades, fons balsàmic penetrant i permanent que abraça una criança perfectament integrada i afinada. En boca és fresc, sedós i vellutat, de pas amable i ampli, combinant sensacions minerals, terroses, fruitals i especiades amb precisa elegància i honestedat de terror. Post gust sorprenentment llarg i equilibrat on tornen a aparèixer les plantes medicinals, com farigola, espígol, i romaní, que ens transporten a un inoblidable passeig per les muntanyes del Priorat més mediterrani.