

LO PIOT



Regió Anyada **Producció**
Priorat DOQ 2015 5460 ampolles

Enòleg
Emili Esteve i Roser Amorós

Varietats
38% Garnatxa negra
36% Merlot
13% Carinyena
15% Syrah



Vinya
Tot el raïm prové d'una sola finca, Mas d'en Corral. Ceps de més de 30 anys i baixos rendiments (3000-4500 kg). La finca està distribuïda en estretes terrasses sobre pendents de més de 10% (en algunes zones s'arriba a pendents del 48%). Les terrasses al costat de el riu Motsant són més espaioses. La finca està orientada Sud-est amb bona exposició solar. El moment de la verema es determina controlant la maduració i amb degustació del gra de raïm d'acord a la varietat, vinya i estil de vi desitjat per així obtenir el màxim potencial. La verema es fa de forma manual carreant el raïm en caixes de no més de 20Kg.

Verema 2015
Els primer dies de setembre es va començar amb el Syrah. El Merlot va entrar una setmana més tard. A mitjans de mes va ser el moment de la Garnatxa. La Carinyena es va fer esperar fins mitjans octubre.

Vinificació
La vinificació es fa per varietats. Els

dipòsits d'acer inoxidable amb control de temperatura permeten la macerarió amb les pells en fred per tal de maximitzar l'extracció, així com controlar la temperatura i el temps de la fermentació. Al llarg de la fermentació, el most passa per un parell de delestatges diaris. El vi passa a les botes per gravetat.

Criança
El vi madura i evoluciona durant 12 mesos en barriques de 300 l de roure francès. S'embotella sense cap tipus de procés físic agressiu ni filtratge excessiu. El vi roman al nostre celler sota perfectes condicions fins que es treu a el mercat per al seu consum.

Nota
Aquest vi és una representació del Priorat; del seu terroir i de las varietats que tenim a la finca. Domina la Garnatxa i la Carinyena. Als 80 quan es va plantar la finca, junt amb les varietats autòctones Garnatxa i Carinyena, es va apostar per les varietats forànies Cabernet Sauvignon, Merlot i Syrah. En aquest vi la Garnatxa i la Carinyena donen l'expressió del Priorat: fruita, força i personalitat. Les altres varietats li donen la persistència, consistència, longitud en boca. Els 12 mesos en barrica arrodoneixen el vi i aporten els tocs especiats.

Analítica

Alcohol	Acidesa	Sucre residual
15 % vol	5,1 g/l	0,16 g/l