



CESCA VICENT

2021

Verema

La verema va començar a finals d'agost amb la Syrah. Durant la segona setmana de setembre es va collir la Garnatxa, seguida de prop pel Merlot. Pocs dies després es va veremar la Carinyena, mentre que el Cabernet Sauvignon, més lent a madurar, no va arribar al punt òptim fins a finals de mes. Aquesta gestió acurada del calendari de verema assegura l'equilibri perfecte entre frescor i complexitat en el cupatge final.

Vinificació

La garnatxa es verema lleugerament abans per preservar el seu caràcter vibrant. Cada varietat es vinifica per separat per destacar-ne els atributs propis. La fermentació es fa en dipòsits amb temperatura controlada, permetent una maceració en fred amb les pells abans de la fermentació per potenciar el color, l'aroma i l'extracció de sabor, tot mantenint un control precís de la temperatura i la durada del procés. Els remuntats i enfonsament del barret suaus i diaris optimitzen l'estructura i l'elegància. El vi es trasbalsa a les botes per gravetat, garantint un procés natural i delicat.

Criança

El vi envelleix durant 12 mesos en botes usades de roure francès de 300 litres. L'ús de roure neutre permet que la influència de la fusta sigui subtil, deixant que la frescor i la puresa de la fruita brillin. S'embotella sense filtracions ni intervencions excessives, preservant-ne l'autenticitat.

Notes de tast

Un vi fresc i aromàtic, ple de fruita i vitalitat. Amb la Garnatxa com a varietat predominant, presenta un perfil viu de fruita vermella que es veu enriquit per l'estructura i profunditat del Cabernet Sauvignon i la Carinyena, mentre que el Merlot i la Syrah hi aporten complexitat i suavitat. La presència de roure és continguda, aportant un toc especiat delicat, mentre que l'acidesa equilibrada i els tanins sedosos generen un final suau i persistent.

Un vi jove, vibrant i expressiu, que ofereix l'equilibri perfecte entre frescor i complexitat, elaborat per mostrar el millor de la tradició vinícola del Priorat.



Producció:

10841 Ampolles

Alcohol: 14,5% vol

Acidesa: 6,0 g/l

Sucre Residual: 0,3 g/l