

## CAMINS DEL PRIORAT



Propietario: Álvaro Palacios.  
Enología: Álvaro Palacios / Oriol Castells.  
Viticultura: Álvaro Palacios / Roger Pallarés.  
Fundación bodega: 1989.

Nombre del vino: CAMINS DEL PRIORAT.  
Cosecha: **2018**  
Clasificación de la cosecha:  
Salida al mercado: Mayo 2019.

Procedencia de las uvas: Uvas procedentes de 8 municipios.  
Municipio: Gratallops, Porrera, Torroja, Les Vilelles, Bellmunt, El Molar, El Lloar y Poboleda.  
Superficie del viñedo: 80 hectáreas.  
Región: Priorat D.O.Q  
Suelos: De pizarra "llicorell" con estructura laminar con orientaciones muy variables y textura limosa. Del Paleozoico, periodo Carbonífero: pizarras de origen metamórfico generadas por la transformación de arcillas sometidas a presión y temperatura.  
Orografía: Laderas pronunciadas y terrazas.  
Orientación: Muy diferentes exposiciones, dependiendo de cada viñedo.  
Altitud del viñedo: De 350 m. - 700 m.  
Clima: Mediterráneo con gran influencia del mar.  
Pluviometría: 460 mm  
Temperatura media: Min: 7,96°C / Max: 23,07°C // Media: 14,92°C.  
Horas de sol: 4.400 horas al año.

Variedades de uva (%): 35% Garnacha  
20% Cariñena.  
20% Syrah.  
15% C.S.  
10% Merlot.

Edad de las cepas: De 11 a 41 años.  
Densidad de plantación de las cepas: Diferentes según viñedos.  
Estilo de poda: Poda en vaso y cordon royat.  
Técnicas del cultivo: Maquinaria agrícola.  
Irrigación: No.  
Vendimia en verde: Según fincas.  
Producción por hectárea: 26 Hl por hectárea.  
Vendimia: Selectiva según diferentes municipios y parcelas.



Fecha de Vendimia:	Desde el 3 de Septiembre hasta el 24 de Octubre, 2018.
Despalillado-estrujado:	100% despalillado y estrujado suave.
Fermentación alcohólica:	En tinas de cemento y madera con bazuqueos. Levaduras autóctonas.
Tiempo de maceración:	20-30 días.
Fermentación maloláctica:	En tinas.
Crianza:	4- 6 meses en barricas y tinas de madera.
Clarificación:	Si.
Estabilización por frío:	No.
Filtración:	Si.

#### **Análisis**

Alcohol:	14,5 %.
Acidez total:	4,8 g/l.
pH:	3,51
Acidez Volátil:	0,49g/l.
Extracto Seco:	28,9 g/l.

#### **Producción**

75cl:	230.000 Botellas.
150cl:	3.100 Magnums.

#### **Conservación**

Para su buen afinamiento este vino deberá conservarse a una temperatura máxima de 12° C.  
Contiene Sulfitos

#### **Vida**

Momento óptimo de consumo a partir del primer año.  
No recomendamos guardar este vino más de 6 años.