

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: **2020**
 Clasificación de la cosecha:
 Salida al mercado: Abril 2021.

Procedencia de las uvas: Uvas procedentes de 8 municipios.
 Municipio: Gratallops, Porrera, Torroja, Les Vilelles, Bellmunt, El Molar, El Lloar, Poboleda y Escaladei.

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: 674 mm
 Temperatura media: Min: -2,5°C / Max: 37,4°C - Media: 15,15°C.
 Horas de sol: 4.400 horas al año.

Varietades de uva (%): 55% Gamacha
 8% Cariñena.
 15% Syrah.
 12% C.S.
 10% Merlot.

Edad de las cepas: De 13 a 45 años.
 Densidad de plantación de las cepas: Marco de plantación: 1,2 x 2,4 y 2,2 x 1 Entre 3.400 a 4.400 cepas por Ha.
 Estilo de poda: Poda en vaso y cordon royat.
 Técnicas del cultivo: Maquinaria agrícola.
 Irrigación: No.
 Vendimia en verde: Según fincas.
 Producción por hectárea: 22 Hl por hectárea.
 Vendimia: Selectiva según diferentes municipios y parcelas.



Fecha de Vendimia:	Desde el 1 de Septiembre hasta el 9 de Octubre, 2020.
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%.
Acidez total:	5,02 g/l.
pH:	3,58
Acidez Volátil:	0,56g/l.
Extracto seco:	

Producción

75cl:	224.000 Botellas.
150cl:	2.000 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.