

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: **2022**
Clasificación de la cosecha:
Salida al mercado: Abril 2023.

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: 60 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: 328 mm.
Temperatura media: Min: -1,6°C / Max: 41°C - Media: 16,2°C.

Variedades de uva (%): 54% Gamacha
11% Cariñena.
15% C.S.
10% Syrah.
6% Merlot.
4% Variedades blancas: Gamacha blanca, PX y Picapoll Blanc.

Edad de las cepas: De 15 a 47 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.
Irigación: No.
Vendimia en verde: Según fincas.
Producción por hectárea: 25 Hl por hectárea.
Vendimia: Selectiva según diferentes municipios y parcelas.



| | |
|---------------------------|---|
| Fecha de Vendimia: | Desde el 24 de Agosto hasta el 11 de Octubre, 2022. |
| Despalillado-estrujado: | 100% despalillado y estrujado suave. |
| Fermentación alcohólica: | En tinas de cemento y madera con bazuqueos. Levaduras autóctonas. |
| Tiempo de maceración: | 27 días. |
| Fermentación maloláctica: | En tinas. |
| Crianza: | 4 meses en tinas y barricas de madera. |
| Clarificación: | Si. |
| Estabilización por frío: | No. |
| Filtración: | Si. |

Análisis

| | |
|-----------------|-----------|
| Alcohol: | 14,5%. |
| Acidez total: | 5,02 g/l. |
| pH: | 3,55. |
| Acidez Volátil: | 0,48g/l. |
| Extracto seco: | |

Producción

| | |
|--------|-------------------|
| 75cl: | 194.000 Botellas. |
| 150cl: | 3.000 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.