

Clos
MARTINET
2018

Clos Martinet proviene exclusivamente cada año de las parcelas de la finca del *Mas d'en Martinet*, situada en la zona de los vinos de vila de Gratallops. El suelo de licorella y las diferentes exposiciones del viñedo le confieren la tipicidad de finca año tras año.

Las variedades plantadas son mayoritariamente las variedades locales: *Garnacha negra*, *Cariñena* y *Garnacha peluda* porque estamos convencidos que son las que expresan mejor la tipicidad del terruño del Priorat.

No obstante, seguimos manteniendo el syrah, el merlot y el cabernet sauvignon como un homenaje al gran trabajo que hicieron pioneros como Josep Lluís Pérez.

En el transcurso de los últimos años hemos ido aumentando las variedades locales, trabajamos con levaduras indígenas i hemos abandonado lo que en los principios nos motivaba, el conocimiento técnico de la uva y del vino, para dar paso a un diálogo con la naturaleza, en el camino de mostrar la expresión pura de la finca de Clos Martinet.

Denominación: D.O.Ca. Priorat

Varietades: 55% Garnacha / 25% Syrah / 17% Carinyena / 2% Merlot / 1% Cabernet S.

Suelo: Licorella

Nº de botellas: 11.070 (75cl.), 400 mágnams, 64 doblemágnams y 32 Jeroboams

Características añada 2018

La añada 2018 es como un punto de inflexión. Es estrecha y tensa, elegante, larga, apretada, prácticamente sin fruta, especiada. Fue un año de invierno y primavera lluviosos y temperaturas frescas, controladas. Una añada situada entre 17 y 19, dos años cálidos y secos. Es un año de reflexión y riesgo, de despegue, de tirarse al vacío.

Algunas palabras sobre vinificación y crianza...

Cofermentamos las distintas variedades, según fecha de vendimia. La parcela se vendimia en tres fechas, con tres puntos de madurez distintos. Maceramos según fermentación. La vendimia inicial con grado alcohólico bajo, fermentación rápida, maceración corta. La última parte, con alcohol más elevado, fermentación lenta, maceración larga.

Fermentación en 2 depósitos de hormigón y tinas de robles de 2000L.

Los meses iniciales y los finales se cría en las tinas de hormigón. En medio, la crianza se realiza en tinas de roble de 4100L y foudres de 200L. Un 20% en damajuana y últimos meses en ánfora de cerámica.

Embotellamos en junio de 2020.

