

Camí
PESSEROLES
VINYES AL CAMÍ VELL DE PORRERA A GRATALLOPS

2018

Camí Pesseroles proviene cada año de las 3 parcelas que tenemos a lo largo del viejo camino entre Gratallops y Torroja, que lleva el mismo nombre.

El suelo de licorella desmenuzada, la plantación en ladera y la edad del viñedo (que supera los 80 años) le confieren la tipicidad propia, año tras año.

La Cariñena es una variedad resultado de la estrategia tomada después de la filoxera, para conseguir (en esos tiempos) más producción, más color y un vino más fuerte y apto para las exportaciones de principios y mediados de siglo pasado.

Camí Pesseroles es un reflejo honesto de la dificultad histórica de la viticultura prioratina, de la rusticidad de un paisaje y de la tenacidad de nuestra gente.

Denominación: D.O.Ca. Priorat

Variedades: 62% Garnacha / 38% Cariñena

Suelo: Licorella

Nº de botellas: 2.132 (75cl.), 40 mágnums, 11 doblemágnums y 6 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...

Se vendimia en pequeños cubos, que vamos abocando en portadoras de castaño de la Serra de Prades. Piso la uva de las portadoras, como en los años en que fue plantada la viña, para que quepa más. Pero es la actitud de homenajear a unas generaciones anteriores, la razón del pisado, ¡ya que de uva hay tan poca...! Cuando terminamos de vendimiar, comemos algo y regresamos a bodega. El viñedo está a media hora en coche, por antiguos caminos por los que poquita gente circula, porque los cultivos se abandonaron. En bodega entró toda la uva piada, con su piel y su raspón en 2 barricas abiertas de 500L de castaño y un tino de roble, abierto, también. Fermentó espontáneamente con las levaduras de la uva, y a las casi tres semanas, prensamos.

Se crió en Barricas de Castaño y de mezcla Priorat (castaño, acacia, cerezo y roble) de 650L durante 20 meses.

Embotellamos en junio de 2020.

