UNIQUE VINS
by RAMON CANALS

SENTIMENTS

DOQ PRIORAT

2019

Las variedades de uva Garnacha y Cariñena plantadas en el municipio de Poboleda (DOQ Priorat) son la base para la elaboración del vino tinto SENTIMENTS 2019.
Después de una selección de uvas y una crianza de 6 meses en barrica de roble americano y francés, se obtiene un vino fresco, complejo y equilibrado.
Región: D.O.Q Priorat. **Subregión:** Poboleda.
Clima: mediterráneo con cierta continentalidad. El efecto de las montañas, que protegen parcialmente de la influencia marítima, provoca un contraste bastante acusado entre las temperaturas de día y de noche en el momento de la maduración de la uva.
Suelo: llicorella y argilo-calcáreo.
Altitud de plantación de los viñedos: 380m.
pluviometría: 493 l/m² de media anual.

ELABORACIÓN DEL VINO

Cosecha: vendimia manual en pequeñas cajas de 25 kg el 25 y 26 de septiembre.
Prensado de la uva y fermentación del mosto: llegada la uva en bodega, la uva es derrapada y estrujada. Posterior maceración en frío con ligera extracción seguida de la maceración-fermentación. Seguidamente el vino realiza la fermentación maloláctica y reposa en barricas de roble americano y francés durante 6 meses.
Cupaje: Garnacha y Cariñena.
Tipo de barrica: Roble americano y francés, de 3 a 6 años de 225L de capacidad.
Tiempo de crianza: 6 meses.
Producción: 8.500 ampolles de 750 mL.

CATA

Sentiments 2019 es un vino complejo que presenta un color rojo intenso con matices violeta.
En nariz es intenso y elegante, con aromas a frutos negros y rojos maduros y con ligeros tostados de la crianza en barrica de roble.
En boca es estructurado con concentración de fruta, especias y tostados y muy agradable.
Recomendado para acompañar embutidos, jamón, carnes blancas y rojas, legumbres y quesos curados. Para disfrutarlo con buena compañía.
Servir a una temperatura de entre 14-16ºC.

Ramon Canals
Propietario y Enólogo