



## CAMINS DEL PRIORAT 2013

40% Garnacha, 20% Samsó, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah y 10% Merlot

 Priorat

Un Priorat muy fácil de beber y accesible, con una excelente carga frutal, especialmente de fruta roja (cerezas, frambuesa, ciruelas), con buena acidez, fresca y un punto goloso que lo convierten en un acompañante perfecto para hacer un maridaje de armonías con salsas rojas.

### Ficha técnica

#### Características

|                  |   |                    |                    |
|------------------|---|--------------------|--------------------|
| <b>Bodega:</b>   | Álvaro Palacios   | <b>Marca:</b>      | Camins del Priorat |
| <b>Tipo:</b>     | Red   |                    |                    |
| <b>D.O.:</b>     | Priorat   |                    |                    |
| <b>Grado:</b>    | 14.5 % vol.   | <b>Producción:</b> | 200.000 botellas   |
| <b>Variedad:</b> | 40% Garnacha, 20% Samsó, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah y 10% Merlot |                    |                    |

#### Viñedo

**Nombre:**

Viñedos procedentes de varios municipios: Gratallops, Porrera, Torroja, Les Vilelles, El Molar, Poboleda, etc.

**Descripción:**

Laderas pronunciadas y terrazas con diferentes exposiciones, situadas entre 350 y 600 metros de altitud.

**Edad:**

Cepas con edades entre los 10 y 40 años.

**Suelo:**

De pizarra (llicorella) de estructura laminar, situada de forma vertical y oblicua.

**Clima:**

Mediterráneo con gran influencia marítima.

**Rendimiento:**

20 hectolitros por hectárea.

#### Elaboración

**Vendimia:**

Vendimia selectiva según diferentes municipios y parcelas. Se realizó entre el 6 de septiembre y el 13 de noviembre.

**Vinificación:**

100% despallado y estrujado suave. Fermentación alcohólica en tinas de cemento, inox y madera. Maceración durante 18-20 días y fermentación maloláctica en tinas.

**Envejecimiento:**

7 meses en barricas (100% de roble francés) y tinas de madera.

**Embotellado:**

*Safrà 2013. Tapas. Almoço "Cachitos" em 05/10/2014, Barcelona.*