

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: **2023.**
Clasificación de la cosecha: Muy buena.
Salida al mercado: Junio 2024.

Procedencia de las uvas: Uvas procedentes de 9 municipios.
Municipio: Gratallops, Porrera, Torroja, Les Vilelles,
Bellmunt, El Molar, El Lloar, Poboleda y Morera del Montsant.

Superficie del viñedo: 53 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. a 700 m.
Clima: Mediterráneo con gran influencia del mar.
Pluviometría: 249 mm.
Temperatura media: Min: -3°C / Max: 39,1°C - Media: 16,5°C.

Variedades de uva (%): 45% Gamacha.
17% Cariñena.
13% C.S.
9% Syrah.
10% Merlot.
6% Variedades blancas: Gamacha blanca, PX y Picapoll Blanc.

Edad de las cepas: De 16 a 48 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.
Irrigación: No.
Vendimia en verde: Según fincas.
Producción por hectárea: 17 Hl por hectárea.
Vendimia: Selectiva según diferentes municipios y parcelas.



Fecha de Vendimia:	Desde el 21 de Agosto hasta el 13 de Octubre, 2023.
Despalillado-estrujado:	100% despalillado y estrujado suave.
Fermentación alcohólica:	En tinas de cemento y madera con bazuqueos. Levaduras autóctonas.
Tiempo de maceración:	20 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:	4,7 g/l.
pH:	3,62.
Acidez Volátil:	0,61 g/l.
Extracto seco:	32,6 g/l.

Producción

75cl:	183.000 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.