



www.vinosiberian.com



CLOS BADACELI

60% Garnacha y 40% Samsó
D.O.Q. Priorat

- La cosecha 2016** La cosecha 2016 ha sido anormalmente cálida. Las precipitaciones desde junio a septiembre han sido cercanas a los 40 litros. La maduración fue lenta. Pocas semanas antes de vendimia, las uvas eran muy pequeñas, limitando la formación de azúcares debido a la falta de agua. Sin embargo, la acidez se mantuvo en niveles remarcables hasta la vendimia, dotando a los vinos de un gran potencial de guarda. Este retraso contribuyó a evitar un sobremaduración, debido a altas temperaturas a finales de agosto y principios de septiembre, que rondaron los 40°C.
- La Bodega** Cal Grau está ubicada en El Molar, en una finca de 42 ha rodeadas de montañas, olivos, almendros y monte bajo. Los viñedos están clasificados en sectores, atendiendo a altura, suelos, variedad y orientación. Aquí se elaboran “vinos de finca”.
- El viñedo** Ocupa una superficie de 22 ha. Este vino procede de viñas de la finca que rondan los 20 años de edad. Las cepas descansan sobre Terrazas donde hay gran contenido en pizarras.
- Enólogo** Francesc Vernet
- El vino** Su nombre proviene de la montaña que cobija al viñedo de las heladas e inclemencias del tiempo: Badaceli. Coupage de Garnacha (60%) y Samsó (40%) vinificadas por separado. Maceración con hollejos durante todo el proceso de fermentación de 27 días. Fermentación alcohólica en acero inoxidable. Crianza en barrica francesa de 14 meses. Edición limitada y numerada de 15,000 botellas.
- Nota de cata** Se trata de un vino con mucha fruta en nariz, así como matices aromáticos minerales (piedra de pizarra). En boca tiene estructura y una excelente acidez que hace potenciar a la fruta de sus uvas en un posgusto firme y mineral.
- Datos técnicos** Alcohol: 15,5 % vol.
pH: 3,2
Acidez: 6,5 g/l en H2T
Azúcar residual: 1,8 g/L
- Menciones** 91 pts James Suckling 2018
91 pts Guía Peñín 2019
Medalla de Oro, International Wine Challenge (IWC), 2019, Londres.