



LA PETITE AGNÈS 2019

La cosecha 2019

En nuestra finca La Solana (D.O.Q. Priorat) la vendimia 2019 ha estado marcada por dos factores climatológicos muy relevantes : la escasez de lluvias y una ola de calor que se registró a finales del mes de junio con tres días de temperaturas récord entre 38º y 43º C , lo que ha provocado una reducción importante de la cosecha de entre un 20-30 %. La pluviometría del 2019 se ha situado con valores de 365 L/m2 lejos de los 518 del 2018 aunque a destacar que las lluvias más importantes se registraron en un momento muy importante del ciclo vegetativo como es la primavera y a principios de setiembre para ayudar los finales de maduración. Comenzamos la vendimia el día 02/09. Debido a estas condiciones meteorológicas la cosecha 2019 , ha sido especialmente corta en cuanto a cantidad de uva, pero de muy buen estado sanitario, con unos vinos muy limpios y de alta intensidad aromática. En boca es donde pueden aparecer algunas muestras de la complejidad de la añada, respecto a la madurez fenólica y su carga tánica, aunque son vinos golosos, con cuerpo, frescos y persistentes.

La Bodega

Cal Grau está ubicada en El Lloar, en una finca de 42 ha rodeadas de montañas, olivos, almendros y monte bajo. Los viñedos están clasificados en partidas, atendiendo a altura, suelos, variedad y orientación.

El viñedo

Ocupa una superficie de 22 ha. Las cepas descansan sobre Terrazas donde hay gran contenido en piedra pizarra y distinta orografía. Las variedades principales son garnacha y cariñena.

Enólogo

Francesc Vernet

El vino

Coupage de las variedades Garnacha 50% y Cariñena 50%, donde buscamos el perfil más aromático y frutal. Transmite señas de identidad típicas de la zona. Se trata de un vino de nivel de entrada elegante y fácil de beber. Maceración de 17 días con sus hollejos. Crianza en barrica francesa mínimo de 4 meses. La marca hace referencia a una señora mayor y de pequeña estatura que se llamaba Agnès y que hace unos 40 años tenía como costumbre entrar y dar paseos por nuestra finca para recoger hierbas aromáticas y medicinales.

Nota de cata

Un vino frutal y floral, con aromas de cerezas, mentolados, y ciertos rasgos minerales. En boca es rico y amplio, con una acidez muy buena que le da largura en boca, hasta un posgusto de confitura largo y persistente, en su justa medida.

Datos técnicos

Alcohol: 15 % vol.
pH: 3,2
Acidez Total: 6,3 g/l en H2T
Acidez Acético: 0,5 g/l
Azúcares Reductores: 1,8 g/L