



CLOS BADACELI 2018

100% GARNACHA

La cosecha 2018 En nuestra finca La Solana de Cal Grau la vendimia 2018 se ha caracterizado por una prolongación del ciclo vegetativo de la vid, debido a unos niveles de pluviometría superiores a la normalidad, lo que nos ha permitido obtener una producción algo mayor y un retraso en la fecha de vendimia de unos 7-10 días empezando el día 3 de septiembre. El ciclo de maduración ha sido más lento gracias a una primavera lluviosa, unos meses de junio y Julio muy secos y un mes de agosto con temperaturas elevadas, pero con lluvia de 40 L/m2 que ha permitido minimizar la desecación foliar y conseguir unos niveles muy buenos de madurez fenólica. En general podemos hablar de una añada con muy buen estado sanitario de la uva, una excelente maduración y una reducción importante de los problemas de estrés hídrico, lo que ha provocado la obtención de unos vinos de elevada intensidad aromática, buena concentración y gracias a su acidez, una gran capacidad de desarrollo en botella.

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 Toda la uva de este vino tiene su origen en nuestra finca de La Solana de Cal Grau (El Lloar / Tarragona) y proviene de la combinación de diferentes parcelas de la Partida de El Figueral con una orografía casi "caprichosa" pero que a su vez nos aporta una gran complejidad de matices y dando cada una de ellas una variable complementaria al vino.

Enólogo Francesc Vernet

El vino Es un vino que fusiona perfectamente el perfil de la garnacha de El Priorat (frutos rojos sabrosos) junto a la mineralidad típica que aportan los suelos de licorella (pizarra) donde se ubican sus viñedos. Maceración con hollejos de 27 días. Fermentación en dos pequeños depósitos de acero inoxidable, tiempo total de contacto con sus hollejos 29 días. Crianza en barrica francesa nueva y seminueva durante 14 meses. Edición limitada y numerada de 4,151 botellas.

Nota de cata Rojo cereza de capa alta con ribete granate violeta. Nariz abigarrada, con aromas minerales – ferrosos intensos de los suelos pizarrosos de nuestra finca, sobre notas de frutillos rojos silvestres. Hay menta, hierbas aromáticas, hojarasca, notas terrosas y de piedra meteorizada. En boca es fresco, sávido, con sabores de frutillos maduros del bosque pequeños (arándanos y fresillas) sobre notitas tostadas y leves torrefactas de su crianza en barrica. Excelente acidez que vertebró al vino en toda la evolución hacia un posgusto largo y fino. Ostenta una capacidad de guarda enorme, siempre bajo señas de identidad minerales de El Priorat y su manto aromático Mediterráneo.

Datos técnicos Alcohol: 15,5 % vol.
pH: 3
Acidez: 7,2 g/l en H2T
Azúcares reductores: 1,8 g/L