



www.vinosiberian.com

CLOS BADACELI 2017

La cosecha 2017 El año empezó con un invierno moderado y con unos niveles de pluviometría muy bajos de Enero a Septiembre (210 L). El agua fué escasa , pero hizo acto de presencia en momentos claves del ciclo vegetativo del viñedo como en la brotación y de manera justa en primavera . Con 243 L durante todo el año , el 2017 fué una añada seca y más calurosa de lo habitual, pero afortunadamente se suavizaron las temperaturas en el periodo de maduración y principalmente en septiembre lo que permitió conseguir al final unos buenos niveles de acidez y frescor .

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. 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 piedra pizarra y distinta orografía.

Enólogo Francesc Vernet

El vino Su nombre proviene de la montaña que se sitúa delante de la Bodega y 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 de 27 días. Fermentación alcohólica en acero inoxidable. Crianza en barrica francesa durante 14 meses. Edición limitada y numerada de 14,514 botellas.

Nota de cata CLOS BADACELI 2017 ,se presenta como un vino sutil y complejo , el cual expresa plenamente la singularidad del Priorat . Aromaticamente intenso, en nariz aparecen notas de frutos negros silvestres (ciruelas y arándanos) complementadas con matices de crianza en madera (torrefactos , especias y cedro) . Goloso y concentrado de entrada en boca , presenta un largo y fresco final.

Datos técnicos
Alcohol : 15.7 % Vol.
pH : 3.25
Acidez Total : 6.2 gr/L H2T
Acidez Volátil : 0.60 gr/LAzúcares
Reductores : 0.9 gr/L