



# Clos Badaceli 2018

Vino tinto de Cal Grau, con una producción de 14,514 botellas. Destaca por sus aromas de frutos negros silvestres, como ciruelas y arándanos, con toques de crianza en madera. En boca es goloso y concentrado, con un final largo y fresco.

## MARIDAJE

Perfecto acompañante de cortes de carnes rojas bien condimentadas, así como quesos curados y guisos.

## NOTA DE CATA

- **Color:** rojo cereza
- **Nariz:** notas de frutos negros silvestres (ciruelas y arándanos) complementadas con matices de crianza en madera (torrefactos, especias y cedro).
- **Boca:** goloso y concentrado de entrada en boca, presenta un largo y fresco final.

## LA COSECHA 2018

El año 2018 empezó con un invierno moderado y con unos niveles de pluviometría muy bajos de enero a septiembre (210 litros).

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 litros durante todo el año, el 2018 fue 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 de años unos buenos niveles de acidez y frescor.



## DATOS TÉCNICOS

ALCOHOL: 15,7 % VOL.  
PH: 3,25  
ACIDEZ TOTAL: 6,2 GR/L H2T  
ACIDEZ VOLÁTIL: 0,60 GRL  
AZÚCARES REDUCTORES: 0,9 GR/L