

DATOS TÉCNICOS

ALCOHOL: 15,5 % VOL.
PH: 3,34
ACIDEZ TOTAL: 5,2 G/L H_2T
ACIDEZ VOLÁTIL: 0,55 G/L

Badaceli Garnacha Ánfora 2023

Vino elaborado con Garnacha procedente de la finca La Solana, en El Molar. Su elaboración en ánfora de cerámica de gres permite potenciar el frescor y los aromas primarios de la variedad, dando como resultado un vino de aroma sutil y distinguido, con una expresión fiel de las Garnachas Prioratinas. En boca se muestra fresco, sedoso y de estructura media, con un final marcado por la mineralidad, la tensión y el equilibrio.

MARIDAJE

Combina especialmente bien con carnes blancas, embutidos, quesos semicurados y platos de setas, acompañando su frescura, equilibrio y carácter mineral.

NOTA DE CATA

- **Nariz:** aroma sutil y distinguido, con una expresión pura y fiel de las Garnachas Prioratinas.
- **Boca:** fresco y sedoso, de estructura media aunque bien armado. El final destaca por su mineralidad, tensión y equilibrio.

LA COSECHA 2023

La cosecha 2023 estuvo marcada por una sequía muy acusada, con niveles de pluviometría especialmente bajos. La precipitación anual fue de 253 L/m², de los cuales únicamente 148 L se registraron desde enero hasta el inicio de la vendimia. A esta escasez de lluvias se sumó un incremento de las temperaturas durante todo el año, con temperaturas extremas de 38–40 °C durante los meses de julio y agosto. La presencia del viento local Serè, que sopló durante todo el verano, contribuyó además a incrementar notablemente la sensación térmica.