BODEGA CAL GRAU

DATOS TÉCNICOS

ALCOHOL: 13,5 % VOL.
PH: 3,24
ACIDEZ: 5,3 G/L EN H_2T
AZÚCARES REDUCTORES: 1,3 G/L

Badaceli Garnacha Blanca 2025

Vino blanco monovarietal de Garnacha Blanca procedente de la finca La Solana de Cal Grau, elaborado a partir de diferentes parcelas de la Partida de El Figueral. Presenta un aroma intenso y complejo, con notas de fruta de hueso y un final cítrico. En boca destaca por su frescura, acidez equilibrada y una sutil golosidad.

MARIDAJE

Por su frescura, acidez equilibrada y perfil de fruta de hueso, combina bien con pescados, mariscos, arroces y quesos suaves.

NOTA DE CATA

- **Nariz:** aroma intenso y complejo, con notas de frutas de hueso, como melocotón de carne blanca y albaricoque, con un final cítrico.
- **Boca:** fresco, con acidez equilibrada y un paso de boca con sutil golosidad. En el final aparecen notas de su leve paso por barrica.

LA COSECHA 2025

La cosecha 2025 en la DOQ Priorat supuso una recuperación de la normalidad meteorológica después de tres años de sequía severa, especialmente durante 2023 y 2024. Hasta el 31 de agosto se registraron 275 litros de precipitación, con una primavera lluviosa y cierto riesgo de proliferación de mildiu que finalmente no llegó a producirse.

El viñedo pudo recuperarse de los dos años anteriores y presentó un buen estado, con una buena longitud de los sarmientos, una carga equilibrada y un saludable color de las hojas. La vendimia fue más larga y pausada, al igual que la maduración, dando como resultado un gran nivel de madurez fenólica. La producción total de la DOQ Priorat recuperó los niveles óptimos de la zona, con 5,5 millones de kilos.