

CLOS BARTOLOMÉ 1900

(2022)

VINYES VELLES
D.O.Q. PRIORAT



UN LEGADO DE 122 AÑOS

Este tinto es el último fruto de las viñas centenarias del Celler Bartolomé. Se trata de un coupage de garnacha negra y cariñena de la cosecha 2022 procedentes de viñas viejas de 122 años. Toda la personalidad y carácter del terruño del “tros” de “El Grinyó”, potencial y frescor de las frutas rojas con ciertos tonos violáceos.

VENDIMIA Y ELABORACIÓN

Las uvas de la viña se recolectaron a mano seleccionando cada racimo. Transportándolas en cajas para que llegasen enteras, sanas y en óptimas condiciones para su elaboración y selección posterior grano a grano. La vinificación se realizó a temperatura controlada de 22º C y realizando el pisado de la uva a la manera tradicional. Pasando el mosto a la bodega de madera para realizar su fermentación y crianza durante 16 meses.

COUPAGE

Garnacha negra 50% Cariñena 50%

CRianza

Clos Bartolomé ha madurado en una bodega de roble francés de 300 lts., tostado medio, de segundo año durante 16 meses.

Embotellado: 27 marzo 2025.

Producción: 400 botellas autenticadas y numeradas

Viticultor: Antonio Rodríguez

NOTA DE CATA

Se trata de un vino de color cereza intenso, con tonos violáceos en el menisco. Su aroma es potente, afrutado (frutas muy maduras, bayas rojas...), concentrado y maduro con matices balsámicos y recuerdos minerales sobre fondos de roble que aportan ligeros toques de tostados y de especias de gran calidad. En boca es potente, carnoso, goza de cierta complejidad y es agradable, voluptuoso y bien estructurado. La fruta y el roble de las bodegas están bien integrados. Sus taninos son finos y maduros que sumados a las sutiles notas de especias hacen que sea un vino muy fino, elegante y largo con recuerdos a fruta madura y concentrada.

CONSERVACIÓN

Se espera una evolución favorable durante los próximos 5-6 años. Temperatura de servicio: 16–20 Cº.